

**CLAÍDES REJANE SCHNEIDER**

**COMIDA, HISTÓRIA E CULTURA NAS FESTAS  
GASTRONÔMICAS DE FRANCISCO BELTRÃO - PR  
(1996-2010)**

**Tese apresentada como requisito  
parcial à obtenção do grau de  
Doutor em História, Programa de  
Pós-Graduação do Departamento  
de História, Setor de Ciências  
Humanas, Letras e Artes da  
Universidade Federal do Paraná.**

**Orientador: Professor Dr. Carlos  
Roberto Antunes dos Santos.**

**CURITIBA**

**2012**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES.  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
Rua Gal. Carneiro, 480, 7º andar, sala 716, fone/fax + 55 (41) 3360-5085  
80.060-150, Curitiba, PR, Brasil.  
E-mail: cpghia@ufpr.br Website: www.poshistoria.ufpr.br

#### PARECER DA BANCA EXAMINADORA

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PG-HIS/UFPR) para realizar a arguição da Tese de Doutorado de Claides Rejane Schneider, intitulada: **Comida, História e Cultura nas Festas Gastronômicas de Francisco Beltrão – PR (1996-2010)**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua *aprovação*, completando-se assim todos os requisitos previstos nas normas desta Instituição para a obtenção do Grau de **Doutor em História**.

Curitiba, doze de março de dois mil e doze.

Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos (Orientador)  
Presidente da Banca Examinadora

Profa Dra Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes (UFSCAR)  
1º Examinador

Profa Dra Juliana Reinhardt (FIES)  
2º Examinador

Profa Dra Cecília Helm (UFPR)  
3º Examinador

Profa Dra Benilde Maria Lenzi Motim (UFPR)  
4º Examinador

## AGRADECIMENTOS

Ao professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, que, novamente, aceitou-me como orientanda, e que soube entender “meus malabarismos” para conciliar vida acadêmica e profissional. Muito obrigada, professor.

Aos meus colegas professores da Universidade Paranaense, UNIPAR, Unidade Universitária de Francisco Beltrão, que não mediram esforços para que as atividades do doutorado fossem realizadas, que colaboraram para trocas e substituições de aulas, e, principalmente, que sempre me encorajaram frente aos desafios de uma tese, animando-me quando eu mais precisava. A todos vocês (e não mencionarei nomes para evitar de esquecer alguém), colegas e amigos, muito obrigada!

A Universidade Paranaense, UNIPAR, pela bolsa de estudo concedida, por incentivar os docentes da instituição na educação continuada e por permitir a conciliação das atividades na pós-graduação com as atividades de sala de aula.

A Maria Cristina, secretária da pós-graduação em História da UFPR, sempre atenciosa e solícita aos meus inúmeros pedidos.

Aos novos amigos feitos durante as disciplinas do doutorado, mas, especialmente, a Cláudia. Amiga querida, obrigada pelos inúmeros favores prestados, pelas palavras doces e encorajadoras... que esta amizade seja para toda a vida!

Aos meus familiares, que “mesmo distantes estavam perto”, que sempre torcem por mim e incentivam-me, ao seu modo, em meus projetos e sonhos.

Ao Cláudio, por sua ajuda e pelo compartilhamento de nossas vidas.

Às queridas amigas “beltronenses” Vera, Dirce Maria, Lucília, Rosa, Débora, Janete, por todo apoio e carinho.

E, finalmente, aos meus depoentes, pois sem eles esta pesquisa não seria possível. Meus sinceros agradecimentos.

## RESUMO

O presente trabalho, “Comida, História e Cultura nas Festas Gastronômicas de Francisco Beltrão – PR (1996-2010)”, é o resultado de pesquisas acerca de cinco festas gastronômicas realizadas no município de Francisco Beltrão, Sudoeste do Paraná, quais sejam: a Fest Peru, da Comunidade da Água Branca; a Festa Italiana da Comunidade de Secção Jacaré; a Polsky Festyn (Festa Polonesa) da Comunidade de Secção Progresso; a Fest Vin da Comunidade do Km 20; e a Deutschfest (Festa Alemã) da Linha Jacutinga. Com exceção da Fest Peru, todas as outras festas fazem parte do “Projeto Nossas Raízes”, instituído pelo Departamento de Cultura da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, em 1997. Por meio do Projeto, buscou-se a preservação e a divulgação do patrimônio cultural do município, mediante as contribuições das principais etnias povoadoras e formadoras, a italiana, a alemã e a polonesa. A partir das falas dos idealizadores e organizadores destas festas, percebemos como foi fundamentada a adoção dos pratos típicos dentro do município, por quais modificações e permanências passaram e quais as impressões destes atores sobre estas festividades. As cinco festas pesquisadas fazem parte do calendário de eventos do município, portanto, pertencem ao patrimônio cultural, gustativo e imaterial de Francisco Beltrão. Esse patrimônio é de suma importância para a história e a memória da cidade, pois remete a noção de herança, de algo que uma sociedade quer deixar para a subsequente. Além disso, como “a cozinha é um microcosmo da sociedade”, o estudo deste patrimônio gustativo é relevante para entendermos a sociedade beltronense. Ainda, a partir das festas, inseridas na perspectiva da história e cultura da alimentação, podemos constatar mudanças e inovações, constâncias alimentares que se tornam tradições, e estas reforçam sentimentos de pertencimento. Também pelos *folders* das festas gastronômicas inseridas no “Projeto Nossas Raízes” podemos ver que a intenção da prefeitura municipal é a de agregação de renda nas comunidades, ou seja, que a partir das festas eles possam gerar lucros que sejam revertidos para a comunidade e que nelas (e a partir delas) possam comercializar os produtos plantados e produzidos pelos próprios moradores, gerando lucros para as famílias. Então, as festas atraem turistas para as comunidades, em função dos cardápios oferecidos, o que divulga as próprias culturas locais e o município como um todo. Quanto a Fest Peru, constata-se que a carne desta ave foi alçada a prato principal da comunidade para “tornar-se uma tradição”, portanto, é uma tradição inventada, pois não liga-se ao cardápio de italianos, alemães ou poloneses.

**Palavras-Chave:** festas gastronômicas, italianos, alemães, poloneses, pratos típicos, tradições.



## ABSTRACT

The present paper, “Food, History and Culture in the Gastronomic Parties of Francisco Beltrão – PR (1996-2010)”, is the result of researches about five gastronomic parties held in the township of Francisco Beltrão, South-West of Paraná, they are: the Turkey’s Party, of White Water Community; the Italian Party of Alligator’s Section; the ‘Polsky Festyn’ (Polish Party) of Progress Section Community; the ‘Fest Vin” of Km 20 Community and the ‘Deutschfest’ (German Party) of Jacutinga Line. Except the Turkey’s Party, all others parties does sit of ‘Project Our Roots’, established by the Department of Culture of Town Hall of Francisco Beltrão, in 1997. Through the Project, search to preserve and expose the cultural heritage of the township, by means the contributions of the principals ethnic groups of settlement and forming: the italian, the german and the polish. Through of evidences of the idealizers and organizers of these parties, perceived how happened insertion of typical dishes in the township, theirs changes and continuities and too the impressions of actors on these festivity. The five parties explored does sit of calendar of events in the township, so, belong to the cultural heritage, taste and immaterial of Francisco Beltrão. This heritage is essential for a history and memory of township, because forward to notion of legacy, something that an society pass to other. And again, “the kitchen is a microcosm of society”, then the study this taste heritage is important to understand a beltronense society. Even, about the parties, inserted into the perspective of history and culture of food, we can see changes and innovations, constancies food wich become traditions, and reinforce these feelings of belonging. Too through *folders* of gastronomic parties the inside of ‘Project Our Roots’ we can see that objective of Town Hall is the aggregate income in the communities, that is, from the parties they can generate profits to communities and the in them and from them to sell products grown and produced by the occupants, generating profits for families. So, the parties attract tourists for communities, because of menus offered, wich expose its own local cultures and the township as a whole. As for Turkey’s Party, note-is that the meat this poultry was considered the principal dish of the community to “become a tradition”, so, is an invented tradition, because doesn’t link to the menus of italian, german or poles.

**Keywords:** gastronomic parties; italian; german; poles; typicals dishes; traditions.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>CAPÍTULO 1 – MEMÓRIA, HISTÓRIA E FESTAS.....</b>	<b>17</b>
<b>1.1 Apontamentos Sobre A História E A Cultura Da Alimentação .....</b>	<b>28</b>
<b>1.2 Festas: apontamentos teóricos .....</b>	<b>34</b>
<b>CAPÍTULO 2 - “FEST PERU”: A FESTA DO PERU DA COMUNIDADE DA ÁGUA BRANCA (1996-2010) .....</b>	<b>55</b>
<b>2.1 A Realização da Fest Peru: as parcerias, o sistema de buffet e a entrega das aves nas mesas .....</b>	<b>60</b>
<b>2.2 O Tempero e o Recheio dos Perus.....</b>	<b>73</b>
<b>2.3 A Madeira Utilizada nos Fornos e as Horas Necessárias para o Assamento dos Perus .....</b>	<b>78</b>
<b>2.4 A Participação da Comunidade na Preparação da Fest Peru e o Público da Festa .....</b>	<b>80</b>
<b>2.5 Inovações para as Próximas Edições da Fest Peru, Novas Parcerias para a Ampliação da Estrutura e da Festa e Consumo da Carne de Peru após a Fest Peru .....</b>	<b>86</b>
<b>CAPÍTULO 3 - JANTAR ITALIANO DA COMUNIDADE DA SECÇÃO JACARÉ (2001-2010) .....</b>	<b>96</b>
<b>3.1 O Jantar Italiano e o Grupo Folklórico Italiano Belvedere.....</b>	<b>99</b>
<b>3.2 O Jantar Italiano da Secção Jacaré e seus <i>Folders</i> e Cardápios .....</b>	<b>101</b>
<b>3.3 A Divisão de Tarefas para o Jantar Italiano .....</b>	<b>120</b>
<b>3.4 O Público do Jantar Italiano .....</b>	<b>122</b>
<b>3.5 A Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão e o Jantar Italiano .....</b>	<b>124</b>

<b>CAPÍTULO 4 - “DEUTSCHFEST”: FESTA ALEMÃ DA COMUNIDADE DE JACUTINGA (1997-2006) .....</b>	<b>129</b>
<b>4.1 A Festa da Cultura Alemã - Deutschfest .....</b>	<b>133</b>
<b>4.2 A Divisão de Tarefas na Deutschfest .....</b>	<b>146</b>
<b>4.3 Adaptações e Invenções para a Deutschfest .....</b>	<b>156</b>
<b>4.4 O Livro de Atas da Festa Alemã, <i>Folders</i> e Cardápio.....</b>	<b>158</b>
<b>4.5 O Público da Deutschfest .....</b>	<b>174</b>
<b>CAPÍTULO 5 - “POLSKY FESTYN”: A FESTA DA CULTURA POLONESA DA SECÇÃO PROGRESSO (1998-2010).....</b>	<b>177</b>
<b>5.1 O Grupo Folclórico Polonês Polsky Festyn.....</b>	<b>179</b>
<b>5.2 Os <i>Folders</i> e o Cardápio da Festa da Cultura Polonesa.....</b>	<b>182</b>
<b>5.3 A Divisão de Tarefas na Polsky Festyn.....</b>	<b>197</b>
<b>5.4 A Participação da Prefeitura Municipal e do Rotary Club na Festa.....</b>	<b>204</b>
<b>5.5 Permanências e Mudanças na Polsky Festyn.....</b>	<b>206</b>
<b>CAPÍTULO 6 - “FEST VIN”: A FESTA DA CULTURA ITALIANA DO KM 20 (1997 - 2010) .....</b>	<b>217</b>
<b>6.1 Os <i>Folders</i> e o Cardápio da Festa da Cultura Italiana .....</b>	<b>219</b>
<b>6.2 O Grupo Folklorístico Va Pensiero.....</b>	<b>241</b>
<b>6.3 A Divisão de Tarefas e os Recursos Advindos da Fest Vin.....</b>	<b>242</b>
<b>6.4 O Público da Fest Vin.....</b>	<b>251</b>
<b>6.5 Permanências e Mudanças na Fest Vin e a Produção de Vinho na Comunidade .....</b>	<b>254</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>258</b>
<b>GLOSSÁRIO .....</b>	<b>267</b>
<b>FONTES .....</b>	<b>2678</b>

<b>1. Entrevistas .....</b>	<b>268</b>
<b>2. Documentos Variados .....</b>	<b>268</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>271</b>

## INTRODUÇÃO

O nosso interesse pela História e Cultura da Alimentação já tem mais de 10 anos. Iniciou com as pesquisas para o mestrado, realizado na Universidade Federal do Paraná, defendido em 2002. Nesta referida pesquisa, trabalhamos com a “Festa Nacional do Boi Assado no Rolete de Marechal Cândido Rondon”, cidade situada no extremo oeste do Paraná. Originalmente, buscamos adentrar no universo festivo e simbólico da Festa, atentando aos motivos para a instituição de um “prato típico”, as identidades que fomentaram a cultura alimentar de uma cidade notadamente alemã, bem como investigamos os fatores propriamente simbólicos que tornaram a “festa do boi” uma categoria de lazer e de entretenimento ritualizada e com o objetivo de dar notoriedade à cidade. Foi, certamente, um diálogo permanente da História com a Antropologia.

Nosso intuito no doutorado foi dar continuidade a esta linha de investigação, mas agora focando algumas festas gastronômicas realizadas na cidade de Francisco Beltrão, no Sudoeste do Paraná. Já quando nos mudamos para esta cidade, em 2003, ficamos a par das inúmeras festas gastronômicas aqui realizadas, e ao buscarmos informações sobre as mesmas constatamos que nada havia sido produzido em termos acadêmicos. Portanto, já naquele período nascia a vontade de pesquisar sobre estas festas alimentares em Francisco Beltrão, mas a vontade apenas se concretizou a partir de 2008, quando iniciamos o doutorado, também pela Universidade Federal do Paraná.

Á princípio, tínhamos projetado pesquisar sobre dez festas gastronômicas na cidade, contudo, constatamos que precisávamos delimitar melhor o número delas em função do tempo que dispúnhamos para pesquisá-las. Assim, ao total são cinco as festas pesquisadas, consideradas as mais importantes: Fest Peru; Festa Italiana da Comunidade de Secção Jacaré; Polsky Festyn da Comunidade de Secção Progresso; Fest Vin da Comunidade do Km 20 e Deutschfest da Linha Jacutinga. Destas cinco festas gastronômicas, quatro fazem parte do “*Projeto Nossas Raízes*”, quais sejam, a Festa Italiana, a Fest Vin, a Polsky Festyn e a Deutschfest. Portanto, deste Projeto só não faz parte a Fest Peru (pois os grupos étnicos estão distribuídos nas comunidades acima mencionadas). E destas cinco Festas, apenas a Deutschfest não é mais realizada, uma vez que a comunidade aguarda o término da construção do Centro Comunitário.

Este “*Projeto Nossas Raízes*”<sup>1</sup> foi iniciado pelo Departamento de Educação e Cultura da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão no ano de 1997, objetivando a preservação e a divulgação do patrimônio cultural do município, mediante as contribuições das principais etnias povoadoras e formadoras de Francisco Beltrão, a italiana, a alemã e a polonesa.

A autora Margarita Barreto (2007) apresenta a origem etimológica da palavra patrimônio: provém do latim, *patrimonium* (*pater* = pai e *monium* = valor reconhecido) e refere-se aos bens legados pelos pais aos filhos ou por uma pessoa aos seus descendentes diretos, dando, portanto, a ideia que o patrimônio é herança que a sociedade anterior deixa à subsequente.

E a autora Ana Rúbia Galvão comenta que

patrimônio cultural é um conjunto de bens materiais e imateriais representantes da cultura de um grupo ou de uma sociedade. É fundamental enfatizar a importância desse patrimônio como suporte da história e da memória dos grupos sociais, pois sem eles, partes fundamentais da constituição de uma sociedade, de um lugar podem perder-se. (2009, p.49).

Ainda, Nestor Canclini define como patrimônio o que um grupo considera como sua cultura própria, específica, e que, portanto, o identifica entre os demais. (1994).

Então, a partir de 1997 este órgão municipal deu o suporte (principalmente, assessoria para a elaboração dos pratos típicos e contratação de professores de dança para ensaios com os Grupos Folclóricos das comunidades) para que as populações envolvidas pudessem divulgar suas etnias, por isso as duas festas italianas são o Jantar Italiano da Secção Jacaré e a Fest Vin do Km 20, a Deutschfest, a festa alemã da Linha Jacutinga, e a Polsky Festyn, a festa polonesa da Secção Progresso. Além destas festas étnicas<sup>2</sup>/culturais, também pesquisamos a Fest Peru, outro evento gastronômico de

---

<sup>1</sup>Nosso escopo neste trabalho foi ouvir os mentores das festas gastronômicas que fazem parte do *Projeto Nossas Raízes*, por isso não entrevistamos os responsáveis pelo referido Projeto. Ouvir os representantes do Departamento de Cultura e os frequentadores das Festas são outros de nossos objetivos, mas para trabalhos futuros.

<sup>2</sup>Intitulamos as festas pertencentes ao “*Projeto Nossas Raízes*” de festas étnicas/culturais, pois estão vinculadas as etnias italiana, polonesa e alemã, ou seja, constituem-se nas identidades étnicas, uma vez que buscam a afirmação ou o resgate dos hábitos alimentares alemães, italianos e poloneses. Para Barth, “a identidade [étnica], como qualquer forma de identidade coletiva, é construída e transformada na interação de grupos sociais através de processos de inclusão e exclusão que estabelecem limites entre tais grupos, definidos os que integram ou não [...]”. (apud REINHARDT, 2007, p.76). Ainda para Barth, “[...] os traços que levamos em conta são as diferenças que os próprios atores consideram significativos. ‘Na medida em que os atores usam identidades étnicas para categorizar a si mesmos e outros, com objetivos de interação, eles formam grupos étnicos neste sentido organizacional’”. (apud REINHARDT, 2007, p.76).

Francisco Beltrão, e que recebe principalmente o apoio da empresa SADIA, da unidade de Francisco Beltrão. Como a Fest Peru teve início em 1996, nosso recorte temporal começa aí e vai até 2010. Há outras festas gastronômicas em Francisco Beltrão que não estamos analisando, mas grande parte delas é recente, sendo posterior a 2005, por isso da nossa opção pelas festas étnicas/culturais e pela Fest Peru, por serem as mais importantes.

Nesta tese objetivamos analisar a história destas Festas Gastronômicas realizadas no município de Francisco Beltrão, buscamos investigar os seguintes problemas: qual a relação entre a instituição dos “cardápios típicos” e a realidade cultural e econômica dos munícipes? Como entender o papel do poder público na promoção das festas gastronômicas? Até que ponto estas festas sintetizam identidades étnicas ou revelam tradições inventadas? De que forma os protagonistas centrais destas festas entendem a adoção e ritualização dos “cardápios típicos”?

Essas festas étnicas/culturais, com seus “pratos típicos”<sup>3</sup>, aparecem fortemente arraigadas na tradição, que busca lembrar, pelo ritual gastronômico, a origem étnica de seus habitantes, garantindo, por outro lado, notoriedade ao município.

A Fest Peru também se insere na tradição gastronômica de Francisco Beltrão, pois consta no calendário de eventos oficiais do município. Consideramos estes eventos gastronômicos como um caleidoscópio da realidade das localidades, na medida em que deixam transparecer distinções sociais, padrões de comportamento, preferências alimentares, técnicas culinárias, tradições e invenções. Ou seja, revelam as identidades individuais e coletivas sujeitas a constantes reconstruções, sempre referenciadas na tradição.

Francisco Beltrão é uma cidade que está localizada ao Sudoeste do Paraná. Teve seu povoamento iniciado em 1922, mas se consolidando definitivamente após os anos 40 com uma colonização intensiva. Sua emancipação data de 1952. Conta com

---

Para Juliana Reinhardt, “a linha de demarcação entre os grupos étnicos são os ‘traços culturais diferenciadores’, que se formaram no curso de uma história comum que a memória coletiva do grupo nunca deixou de transmitir de um modo seletivo e, também, de interpretar, transformando determinados fatos e personagens em símbolos significativos da identidade étnica [...]”. (2007, p.77). E a comida pode exercer esse papel de símbolo.

<sup>3</sup>Para a autora Maria H. Gimenes, “dada a heterogeneidade de sua paisagem geográfica e humana, o Brasil encerra em seu território uma diversidade gastronômica incomparável. Em todos os estados brasileiros há práticas alimentares enraizadas, que terminam por se cristalizar nos chamados ‘pratos típicos’. Tais pratos se fixam como símbolos de suas localidades e ganham inclusive notoriedade nacional, como é o caso do acarajé (BA), da torta capixaba (ES) e do pão de queijo (MG). No caso do Paraná, evidencia-se o Barreado como o principal exemplo deste processo”. (2011, p.161).

aproximadamente 79 mil habitantes e é um dos maiores municípios do Sudoeste, tendo, inclusive, como slogan a frase “o coração do Sudoeste”. A cidade, na visão oficial, “tem status de pólo agroindustrial e é um centro econômico, político e cultural do Sudoeste do Paraná [...] Algumas das maiores indústrias do país, como Sadia e Perdigão, possuem unidades no município [...] Sua indústria é diversificada, predominando os setores de alimentos, confecções, móveis, madeira e metal-mecânico-leve”. (Caderno elaborado pela Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão para a comemoração do aniversário do município em 2000).

Apesar da economia se pautar pela industrialização, é inegável a importância da agricultura no município, ainda hoje marcada pelas pequenas propriedades rurais. Aliás, os primeiros migrantes que povoaram o Sudoeste foram gaúchos e catarinenses, principalmente descendentes de italianos, alemães e de poloneses<sup>4</sup>, e o fizeram em busca de melhores terrenos para o cultivo de produtos já tradicionais nas regiões de onde vieram. Lá também eram pequenos proprietários rurais, colonos como são comumente chamados, e que se dedicavam à criação de animais. E isso também se reflete até hoje nos aspectos culturais da cidade, sobretudo nas festas gastronômicas.

Esses migrantes acabaram por se fixar em locais específicos dentro do município: os de origem alemã na comunidade de Jacutinga; os de origem italiana nas comunidades de São Pio X e Secção Jacaré; os de origem polonesa na comunidade de Secção Progresso, e os de origem ucraniana no Bairro Guanabara. Com exceção da comunidade ucraniana<sup>5</sup>, todas as demais etnias realizam festas gastronômicas anuais para, como dizem os *folders* de divulgação das mesmas, “buscar o resgate fiel dos hábitos alimentares, da música, da dança, do idioma e dos costumes em geral, pois somente assim teremos o crescimento cultural da região e estaremos despertando o interesse das futuras gerações”. (*Folder* da 13ª. Festa da Cultura Italiana, Fest Vin, da Comunidade de São Pio X, 2009).

---

<sup>4</sup>Ainda, é importante lembrar que vários destes moradores das comunidades de Francisco Beltrão, são filhos de pais que moravam em Santa Catarina e Rio Grande do Sul, e que estes pais vieram da Alemanha, da Itália e da Polônia, ou eram descendentes diretos de italianos, alemães e poloneses. Para saber mais sobre a vinda de europeus para o Brasil e de seus descendentes para o Paraná, consultar: GREGORY, V. **Os Eurobrasileiros e o Espaço Colonial**: migrações no Oeste do Paraná. Cascavel: EDUNIOESTE, 2002. WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba: Ed. dos Professores, 1968. MAGALHÃES, M. B. **Pangermanismo e nazismo**: a trajetória alemã rumo ao Brasil. Campinas, SP: Unicamp/FAPESP, 1998.

<sup>5</sup>Não há documentos que expliquem a razão do reduto ucraniano de Francisco Beltrão não realizar também sua festividade. Oralmente atribui-se este fato ao número pouco significativo de descendentes desta etnia no município.



Entender a história destas festas a partir do olhar dos idealizadores, organizadores e participantes<sup>6</sup> das mesmas é um dos objetivos centrais da nossa pesquisa. Para tanto, foram realizadas quinze entrevistas com participantes e organizadores destas festas, quais sejam, Renir Comunello, Alzemiro Osowski, Adão Rios e Delair Pilatti, da Fest Peru; Mariza Nesi e Vanderlei Nesi, do Jantar Italiano da Secção Jacaré; Tecla Schmitz Frigeri, Terezinha Maria Rech, Cecília Hellmann e Edna Maria Frigeri Laufer, da Deutschfest da Linha Jacutinga; Salete Terezinha P. Becker e Cleide Vissotto Prolo, da Fest Vin do Km 20; Nenir Wichrowski, Terezinha Gomes e Clenir Felipetto Reolon, da Polsky Festin. As falas foram colocadas no texto sem correções ortográficas, ou seja, como foram originalmente gravadas.

Estas festas gastronômicas possibilitam estabelecer e reforçar laços de solidariedade e sociabilidade. Sujeitas a constantes reconstruções, quase sempre referenciadas na tradição, os idealizadores buscam criar algo novo, mas que possa sintetizar suas identidades. A fala destes “atores”, portanto, é fundamental para se entender a situação social e cultural que é ritualizada. Tendo por base estes olhares, percebemos como foi fundamentada a adoção desses “cardápios típicos” dentro do município, por quais modificações e permanências passaram e quais as impressões destes atores sobre estas festividades.

Para ouvir a voz destes organizadores e participantes das Festas Gastronômicas por nós pesquisadas, fomos ao encontro dos mesmos em suas localidades, ou seja, fomos até a Comunidade da Água Branca para entrevistas sobre a Fest Peru; até a Secção Jacaré para falar sobre o Jantar Italiano; até a Linha Jacutinga para entrevistas sobre a Deutschfest; até a Secção Progresso para conversas sobre a Polsky Festyn; e até a Comunidade do Km 20 para sabermos sobre a Fest Vin.

Com base nos procedimentos da História Oral, os depoentes foram selecionados a partir de conversas que tivemos com freqüentadores das festas e moradores das comunidades. Eles que indicaram as pessoas que estão envolvidas com as festividades desde o seu início, e consideraram serem elas as mais aptas a darem informações sobre os eventos gastronômicos.

---

<sup>6</sup> Por participantes estamos nos referindo aos próprios idealizadores e organizadores das festas, pois eles também são participantes das mesmas.

Consideramos importante termos tido esse contato com os depoentes em seus locais de vivência, pois assim também pudemos conhecer os locais das Festas Gastronômicas e adentrar de alguma forma naqueles universos simbólicos.

Os depoentes se mostraram bem receptivos ao nosso convite de falar sobre a festa gastronômica da qual participam, pois disseram que consideram importante a escrita destas histórias. Como diz a autora Margarita Barreto, o resgate e a valorização do patrimônio são cada vez mais importantes para a sociedade atual, visto que “[...] o processo de internacionalização provocou uma espécie de nostalgia, uma necessidade de sentir uma ligação emocional com os lugares, com a história dessas localidades e com o próprio passado”. (2007).

Mas, além de receptivos, estavam inseguros quanto ao que dizer sobre as festas, pois temiam não lembrar de alguns dados ou de passar informações equivocadas. Esse temor se mostrou mais acentuado nos depoentes que falaram sobre a Deutschfest, a festa alemã da Linha Jacutinga. E isso é compreensível, já que das cinco festas gastronômicas que pesquisamos, esta é a única que não é mais realizada, tendo ocorrida sua última edição em 2006. Mas é importante dizer que a comunidade espera pelo retorno da festa, então, encaram estes anos sem festa como uma pausa até o novo pavilhão ficar pronto.

Ao intencionarmos pesquisar sobre festas gastronômicas, devemos lembrar que elas devem ser estudadas enquanto manifestações pertencentes a uma dada cultura. O conceito de cultura é complexo e divide opiniões, mas compartilhamos da ideia de Clifford Geertz (que o “pegou” de Max Weber) que afirma que “[...] o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, [e] assumo a cultura como sendo essas teias e sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado [...]”. (1978, p.4).

É preciso buscar na multiplicidade de estruturas uma possível leitura, ou seja, “[...] a cultura [...] é um contexto, algo dentro do qual [os acontecimentos] podem ser descritos de forma inteligível [...] Compreender a cultura de um povo expõe a sua normalidade sem reduzir sua particularidade [...]”. (GEERTZ, 1978, p.10). E esta não é tarefa fácil para o pesquisador, pois não é um nativo. Porém, Geertz enfatiza a capacidade do pesquisador em esclarecer o que ocorre em determinada cultura, para que os acontecimentos não fiquem apenas na perplexidade de quem os conhece. (1978, p.12).

Além de valorizar a cultura local, a identidade de uma comunidade é única e, utilizando-se dos espaços de memória e das manifestações culturais pode-se transformá-los em atrativos turísticos. Para o autor Clerton Martins (2003, p.43), os grupos configuram sua existência através da ocupação de um lugar, de um campo espacial próprio. Ali, marcam-se as regras, normas de comportamento, vestuário, linguagens, ritos, etc., que atuam como delimitadores do acesso ao grupo. Estas definições conferirão a unidade e a identidade a seus integrantes.

A identidade é formada por uma memória coletiva, é um sentimento em comum que une as pessoas e preserva de forma peculiar os fatos de determinada comunidade. Manter a identidade significa algo vital para que as pessoas se sintam seguras, unidas, seja por um território em comum ou costumes e hábitos, que lhes indiquem suas origens, para lhes referenciar em frente das diversidades sociais existentes atualmente.

Ao estudarmos as festas gastronômicas de Francisco Beltrão, do ponto de vista metodológico, aliamos as disciplinas de História e Antropologia, como foi possível perceber pelos parágrafos acima. A Antropologia é significativa pelos aspectos que comentamos anteriormente e porque permite trazer à tona acontecimentos que poderiam ficar apenas localizados. Ou seja, o pesquisador divulga fatos e os inscreve no todo social, de forma que sejam vistos, conhecidos. Por exemplo, e como já mencionamos, as festas gastronômicas de Francisco Beltrão, mesmo tendo iniciado em 1996 nunca foram historicizadas, estudadas, portanto, praticamente não há fontes escritas. Nossa pesquisa está registrando-as e divulgando-as (algumas) para que seu conteúdo possa ser consultado, possibilitando aos beltronenses conhecerem a si mesmos e a sua história. É como diz Geertz,

[...] a cultura fornece o vínculo entre o que os homens são intrinsecamente capazes de se tornar e o que eles realmente se tornam, um por um. Tornar-se humano é tornar-se individual, e nós nos tornamos individuais sob a direção dos padrões culturais, sistemas de significados criados historicamente em termos dos quais damos forma, ordem, objetivo e direção às nossas vidas [...]. (1978, p.37).

E Ana Rúbia Galvão complementa:

Como nem sempre esse patrimônio é mantido, muitas vezes, é preciso resgatá-lo, redescobri-lo, não significando que se queira voltar a um estágio anterior da vida do grupo, que é dinâmico e está sempre em movimento, mas registrá-lo, torná-lo acessível a quem desconhece a etapa do processo que resultou na formação da sociedade em que atualmente vive. (2009, p.49).

Para narrar acerca de nossas pesquisas, optamos por dividir o texto em seis capítulos, sendo um destinado a discussões teóricas e cinco capítulos pontuais sobre as festas gastronômicas. Assim, no primeiro capítulo, falamos sobre *Memória e História*, uma vez que temos nas falas nossas principais fontes; comentamos sobre as contribuições da *História e Cultura da Alimentação*, por estarmos tratando justamente de culturas alimentares ao falarmos em Festas Gastronômicas, e ainda, abordamos a respeito da teoria sobre as festas, ou seja, falamos sobre *Festas: Apontamentos Teóricos*. Buscamos as contribuições dos vários teóricos que discutem sobre este tema para podermos entender melhor os nossos ambientes festivos.

No segundo capítulo, discorremos sobre a “*Fest Peru*”: *a Festa do Peru da Água Branca*, evento gastronômico que ocorre na comunidade da Água Branca desde o ano de 1996. Este evento tem como mote principal o peru e por isso os organizadores contam com o apoio da Empresa SADIA, da unidade de Francisco Beltrão.

Para o capítulo terceiro, temos a pesquisa sobre o “*Jantar Italiano da Comunidade da Secção Jacaré*”, que acontece desde 2001. Este Jantar faz parte do “*Projeto Nossas Raízes*” da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão e objetiva divulgar a etnia italiana, que é a predominante na localidade de Secção Jacaré.

Na quarta parte, temos o relato da “*Deutschfest*”: *a Festa Alemã da Comunidade de Jacutinga*. Esta festa aconteceu entre os anos de 1997 e 2006, e divulgava a etnia alemã. A comunidade da Linha Jacutinga aguarda a finalização da construção do Centro Comunitário para reiniciar a Deutschfest. Esta Festa Alemã também faz parte do “*Projeto Nossas Raízes*” da Prefeitura de Francisco Beltrão, pelo fato dessa comunidade ter a maior concentração de descendentes alemães do município.

O capítulo cinco trata da “*Polsky Festyn*”: *a Festa da Cultura Polonesa da Secção Progresso*, iniciada em 1998. Esta é mais uma das festas pertencentes ao “*Projeto Nossas Raízes*” e visa divulgar a etnia polonesa, pois há o predomínio de ascendentes de poloneses nesta localidade.

E o último capítulo, o sexto, comenta sobre a “*Fest Vin*”: *a Festa da Cultura Italiana do Km 20*, que ocorre a 15 anos na comunidade São Pio X, no interior do município de Francisco Beltrão. Esta é outra Festa Italiana do município e também está inclusa no “*Projeto Nossas Raízes*”. Como na comunidade há produtores de vinho, optaram por intitular a Festa como Fest Vin, Festa do Vinho, mas nela também são servidos pratos típicos italianos.

## CAPÍTULO 1 – MEMÓRIA, HISTÓRIA E FESTAS

*Tal como as plantas, que na estação das secas se imobilizam e brotam nas primeiras chuvas, certas lembranças se renovam e em certos períodos dão uma quantidade inesperada de folhas novas. (Ecléa Bosi).*

*Sob a história, a memória e o esquecimento.  
Sob a memória e o esquecimento, a vida.  
Mas escrever a vida é outra história.  
Inacabamento. (Paul Ricoeur).*

O uso da fonte oral enquanto registro histórico é polêmico, suscitando questionamentos. As críticas, de modo geral, dirigem-se ao fato de que o depoimento oral relata apenas intrigas, passando pela perspectiva que o mesmo só ganha sua plena significação em confronto com o documento escrito, até a dificuldade de controle da comunidade acadêmica sobre as fontes produzidas a partir das entrevistas. Paul Thompson, por exemplo, em *A Voz do Passado*, trabalha com as preocupações que circulam em torno destes problemas, esclarecendo, todavia, que isso pode ocorrer em qualquer tipo de fonte, seja escrita, oral ou visual, e que se faz necessário um criterioso treinamento do historiador para que ele possa ler e interpretar essas fontes convenientemente. (1992, p.69).

Como assinala Marieta de Moraes Ferreira, “ainda que objeto de poucos estudos metodológicos mais consistentes, a história oral tem-se revelado um instrumento importante no sentido de possibilitar uma melhor compreensão da construção das estratégias de ação e das representações de grupos ou indivíduos em uma dada sociedade”. (1994, p.12).

Engrossando o rol dos partidários desta fonte estão, entre outros, os professores Verena Alberti e Antônio César de Almeida Santos, que apontam outras peculiaridades da história oral que achamos importante enfatizar. Alberti destaca que, além de possibilitar novas fontes e preencher lacunas nos documentos escritos e iconográficos, a fonte oral privilegia a recuperação do vivido conforme concebido por quem viveu. (1989, p.5). Já para Santos, o método oral pode trazer à tona um passado que, muitas vezes, só é dado a conhecer por intermédio de pessoas que participaram, ou testemunharam, algum tipo de acontecimento. (1997, p.7).

O autor Michael Pollak mostra em seu artigo “*Memória e Identidade Social*” os

diferentes elementos da memória: os acontecimentos, vividos pessoalmente ou pela coletividade; as pessoas, personagens, também encontradas no decorrer da vida ou que se transformaram indiretamente em conhecidas; e os lugares da memória, que podem ser pessoais ou não ter apoio no tempo cronológico. (1992, p.204).

Estes elementos possibilitam uma análise do texto oral, ressaltando que as noções de tempo e espaço são fundamentais para a lembrança do passado na medida em que as localizações no espaço e no tempo das lembranças são a essência da memória, de modo que, quando o quadro espacial se transforma ou desaparece, a lembrança é ameaçada.

O referido autor afirma, ainda, que “a memória é um elemento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si”. (POLLAK, 1992, p.204).

Isto pode ser percebido em relação às tradições, uma vez que são enquadradas enquanto um acontecimento social que ocorrem em locais demarcados e que trazem à tona aspectos de uma vida social que cria identidades e forma sujeitos históricos. Então, as Festas Gastronômicas de Francisco Beltrão, analisadas na pesquisa, podem também ser desta forma consideradas, uma vez que foram idealizadas por determinados membros da comunidade interessados em construir e propagar determinadas representações sobre a municipalidade beltronense.

Pollak, em outro de seus textos intitulado “*Memória, esquecimento, silêncio*”, aponta que existem funções essenciais a serem desenvolvidas pela memória, que seriam a manutenção da coerência interna e a defesa das fronteiras daquilo que é comum ao grupo, contribuindo, assim, para fornecer um quadro de referências e de pontos de referência, necessários na ordenação e na comparação dos vários depoimentos. (1989, p.3-15).

Não nos é possível recuperar a memória, seja individual ou coletiva, mas reconstruí-la a partir do presente. É através do presente que recebemos estímulos para rememorar e para efetivar estas lembranças. Isto ocorre porque nossa memória é seletiva, não sendo possível registrar todo o desenrolar histórico. Ela, então, realiza um verdadeiro trabalho de organização. O termo trabalho é realmente propício, pois nunca lembramos dos acontecimentos “tal e qual” aconteceram, mas, como esclareceu Ecléa Bosi, a lembrança

é uma imagem construída pelos materiais que estão à nossa disposição no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais

nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor. (1979, p.17).

Só mesmo ilusoriamente poderíamos supor que o passado pudesse ser restaurado por igual. O que acontece, como muito bem lembrou o autor Paulo de Salles Oliveira, é uma “reposição de uma anterioridade perdida”, mas “noutro feitio, de maneira recriada, comportando novos significados”. (1999, p.42). Só temos capacidade de nos lembrar quando nos colocamos no ponto de vista de um ou mais grupos e de nos situar novamente em uma ou mais correntes do pensamento coletivo. Isso se deve ao fato de nossa natureza ser social e de estarmos confinados dentro de alguma sociedade. É por podermos nos apoiar na memória dos outros que somos capazes de lembrar fatos e noções, mas estas mudam conforme o lugar que ocupamos na sociedade e este mesmo lugar muda segundo relações que mantemos com outros meios.

Nesse sentido, Maurice Halbwachs, em sua obra “*A memória coletiva*”, analisa criteriosamente a memória individual, a coletiva e a histórica enfatizando que “a sucessão de lembranças, mesmo daquelas que são mais pessoais, explica-se sempre pelas lembranças que se produzem em nossas relações com os diversos meios coletivos, isto é, em definitivo, pelas transformações desses meios, cada um tomado à parte, e em seu conjunto”. (1990, p.51).

Este mesmo autor aponta que a memória individual precisa estar conectada com a coletiva para que as lembranças possam ser lembradas e reconhecidas. Quando estamos engajados em determinado grupo temos como reforçar nossas lembranças, uma vez que o mesmo grupo auxiliará na sua conservação. Porém, quando estivermos distantes deste grupo, ficarão dispersas e cada vez mais difíceis de serem recordadas. Importante esclarecer que nossa memória precisa estar pautada pelos mesmos fundamentos que as do grupo em questão, ou seja, nossa memória só terá auxílio se concordarmos com a memória dos outros.

Marina Maluf, em “*Ruídos da Memória*”, corrobora com as informações apresentadas por Maurice e acrescenta que “a memória pessoal transforma-se em fonte histórica justamente porque o indivíduo está impregnado de elementos que ultrapassam os limites de seu próprio corpo e que dizem respeito aos conteúdos comuns dos grupos ao qual pertence ou pertenceu”. (1995, p.83).

Este pertencimento a um grupo, ou vários, o que, no dizer de Halbwachs, se

constitui nos chamados “enquadramentos sociais”, pode ser ameaçado por alguns obstáculos ou “correntes que cruzam no percurso”, como, por exemplo, deslocamentos e mudanças, tendo como consequência o comprometimento da memória e um desraizamento. Este último significa a perda dos nossos pontos de origem, “porque só podemos saber quem somos hoje se reconhecermos nosso ponto de partida”. (1990, p.152).

Estes deslocamentos e mudanças, mencionados por Halbwachs, merecem considerações também de Ulpiano Bezerra de Meneses quando discute a questão da identidade, uma vez que são conceitos - memória e identidade - permeados por ambigüidades que poderão ser superados pela consciência histórica, já que esta “percebe o universo social como algo submetido a um processo ininterrupto e direcionado de formação e reorganização” (1992, p.185), portanto, fenômenos sujeitos a transformações.

Nessa linha de raciocínio faz-se a questão: qual a diferenciação entre memória e história? Halbwachs apresenta, nesse sentido, a existência de uma nítida distinção entre memória e história. A primeira é múltipla e trabalha com o vivido, o que ainda está presente no grupo; a segunda é uma, trabalhando e construindo uma representação de fatos distantes. (1990, p.32). Edgar de Decca, no que concerne a esta discussão, também observa oposição entre memória e história, informando que o tempo da história é o tempo das mudanças, das transformações e da destruição, ao passo que o tempo da memória é o da permanência e o da continuação. Esta conceituação de De Decca pode ser visualizada quando este faz suas as palavras de Pierre Nora:

A memória é a vida, sempre guardada pelos grupos vivos e em seu nome, ela está em evolução permanente, alerta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todas as utilizações e manipulações, suscetível de longas latências e de súbitas revitalizações. A história é reconstrução sempre problemática e incompleta daquilo que já não é mais. A memória é um fenômeno sempre atual, uma ligação do vivido com o eterno presente; a história é uma representação do passado. Porque ela é efetiva e mágica, a memória se acomoda apenas nos detalhes que a conformam; ela se nutre de lembranças, transferência, censura ou projeção. A história, porque operação intelectual e laicizante, exige a análise e o discurso. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem e no objeto. A história não se liga a não ser em continuidades corporais, nas evoluções e relações de coisas. A memória é um absoluto, a história não conhece mais do que o relativo. (apud DE DECCA, 1992, p.130).

Essas concepções não representam, necessariamente, as visões dos autores Antônio Torres Montenegro e Jacques Le Goff. Para o primeiro, apesar de distintas,



história e memória mantêm significativas relações; já Le Goff, acredita que a memória contém os elementos básicos para a construção de uma concepção histórica. Compartilhamos das idéias de Jacques Le Goff quanto a essa discussão, por vermos nosso objeto de estudo como uma representação do passado, porém, agenciada por aqueles que dela participaram, os “fazedores das festas”.

Vale, ainda, ressaltar o que já foi preocupação de Jacques Le Goff: a utilização da memória coletiva como estratégia do poder. Este autor alerta que a memória coletiva não é apenas uma conquista, mas também um instrumento e um objetivo de poder. Observa que “são as sociedades cuja memória social é sobretudo oral ou que estão em vias de constituir uma memória coletiva escrita que melhor permite compreender esta luta pela dominação da recordação e da tradição”. (1984, p.46). Para ele, é preocupação constante das classes, dos grupos e dos indivíduos assegurarem para si a memória e o esquecimento, pois estes são elementos cruciais na luta pelo poder.

Uma das maneiras para que a memória possa ser controlada, é por meio das tradições, principalmente, as inventadas, como bem salientou Eric Hobsbawm, já que estas suscitam “referências a um passado histórico, estabelecendo com ele uma continuidade bastante artificial”. Artificial na medida em que “são reações a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase obrigatória”. (RANGER; HOBSBAWN, 1984, p.10).

Contudo, como as tradições são obra da ação humana, esse domínio do passado sofre interferências do presente, se alternando constantemente, principalmente devido ao fato das ações desempenhadas pelos sujeitos estarem à mercê de determinado tempo e espaço.

Se tomarmos nosso objeto de estudo como exemplo, veremos que o mesmo está inserido também na lógica desse tempo e espaço, ou seja, a lógica, de acordo com o autor Stuart Hall, “onde as identidades modernas estão sendo descentradas, isto é, deslocadas ou fragmentadas” (2006, p.10) em razão da chamada globalização, “um complexo de processos e forças de mudança [...] que resultam na compressão de distâncias e de escalas temporais”. (2006, p.10). Destarte, essas identidades acabam por se reformular, assumindo novas funções, mais apropriadas aos novos tempos.

Relacionado ao exposto acima está a questão da memória nacional, que junto com a individual e a coletiva, é trabalhada por Ulpiano Bezerra de Meneses no texto “*A história cativa da memória? Para um mapeamento da história no campo das Ciências Sociais*”. Este autor coloca que a memória nacional é unificadora e integradora, sendo

usada pelo Estado e pelas camadas dominantes para impor harmonia e evitar conflitos, bem como para reprodução da ordem social, para formulação e desenvolvimento da identidade nacional. (1992, p.15). Talvez, por esse caráter da memória nacional, da instituição dos chamados “lugares da memória” por grupos e minorias que buscam estruturar sistematicamente seus arquivos e mantêm sua preservação por meio de uma organização constante de celebrações e outros rituais que, no dizer de Edgar de Decca, podem ser “lugares imperceptíveis como em nossos gestos, nos saberes de nosso silêncio e em nossos hábitos”. (1992, p.130).

A partir de trabalhos de envergadura como o de Michel Pollak, tem-se reconsiderado a importância do não dito, do indizível, do inconfessável, do silêncio nas entrevistas. Sabemos, com base em tais reflexões, que estes aspectos, aliados à hesitação, à repetição desnecessária, ao lapso e à divagação, são elementos integrantes e até estruturantes do discurso e do relato. Também são signos, que devem ser “lidos” pelos pesquisadores preocupados com a questão da memória.

Estudar sobre festas gastronômicas implica discorrer principalmente na questão do alimento, dos hábitos alimentares. O autor Sidney Mintz comenta sobre a relevância dos hábitos alimentares, reforçando o quanto eles marcam nossa forma de vida:

[...] Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre [...] Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha. Para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. A comida “entra” em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado [...] a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. (2001, p.32).

As festas gastronômicas possibilitam estabelecer e reforçar laços de solidariedade e sociabilidade. Sujeitas a constantes reconstruções, quase sempre referenciadas na tradição, os idealizadores buscam criar algo novo, mas que possa sintetizar sua identidade.

Falar em reconstruções, em identidades, nos reporta a questão de identidades reconstruídas, ou seja, que há identidades que são construídas. Contudo, se atentarmos para a opinião do pesquisador Renato Ortiz veremos que “[...] toda identidade é uma construção simbólica, o que elimina as dúvidas sobre a veracidade ou a falsidade do que

é produzido. Dito de outra forma, não existe uma identidade autêntica, mas uma pluralidade de identidades, construídas por diferentes grupos sociais em diferentes momentos históricos [...]”. (1994, p.8). Em cada sociedade há indivíduos que mantêm os conhecimentos, que os preservam, mas esses conhecimentos não são mantidos fiéis, melhor dizendo, não são estáticos, eles também mudam, portanto, nunca uma tradição é mantida integralmente. (1994, p.132).

A tradição precisa ser constantemente lembrada, pois ela “[...] é mantida pelo esforço de celebrações sucessivas [...]”, inclusive “[...] o problema do esquecimento se vincula às dificuldades de se manter a coesão do grupo [...]”. (ORTIZ, 1994, p.134). Então, é importante atentarmos para dois pontos implícitos nesses parágrafos: a questão do poder, pois como já dissemos há indivíduos e grupos por trás dos eventos, e a questão do que se quer lembrar, pois haverá acontecimentos, fatos que receberão destaque, em detrimento de outros, que serão “esquecidos”.

A autora Maria H. Gimenes, também fala nas tradições, mas foca nas alimentares. Para ela as tradições reforçam sentimentos de pertencimento, e exemplo maior está nas tradições alimentares. Ela entende tradições alimentares “como saberes-fazer transmitidos entre gerações e cujos significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sem que se percam, no entanto, determinadas características e conteúdos que garantam seu reconhecimento como tal”. (2008, p.54).

O que também está em jogo é a questão da memória individual e da memória coletiva, pois é a memória coletiva a responsável por manter a identidade coletiva. Essa memória coletiva é utilizada pelos grupos sociais, pelo poder, para que possam se tornar senhores da memória e do esquecimento. Como diz Jacques Le Goff, “[...] os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores destes mecanismos de manipulação da memória coletiva [...]”. (2003, p.422).

Por falar em identidades, Stuart Hall afirma em sua obra “*Identidade cultural na pós-modernidade*” que estamos passando pela “crise de identidade”, ou seja, as mudanças sociais das sociedades modernas foram tão amplas que as identidades estão “descentradas”, “deslocadas” ou “fragmentadas”. Os indivíduos já não encontram ancoragem segura nesse mundo social instável. (2006, p.7). A insegurança, então, mexe com a relação desse indivíduo pós-moderno com o seu mundo social, tornando-o sem uma identidade fixa, permanente. “[...] Dentro de nós há identidades contraditórias, empurrando em diferentes direções, de tal modo que nossas identificações estão sendo

continuamente deslocadas. Se sentimos que temos uma identidade unificada desde o nascimento até a morte é apenas porque construímos uma cômoda estória sobre nós mesmos [...]”. (HALL, 2006, p.13). Disso depreendemos que a identidade está sempre em processo, sempre sendo formada, que não é, pois, algo inato.

O impacto da chamada pós-modernidade é diferente em sociedades tradicionais. Elas também serão atingidas pelos resultados da interconexão mundial, em maior ou menor proporção, mas terão que fazer novas articulações para manterem um conjunto social articulado. Anthony Giddens, autor mencionado por Hall, comenta que “[...] nas sociedades tradicionais, o passado é venerado e os símbolos são valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações [...]”. (2006, p.15). Esses símbolos presentes em cada sociedade produzem sentido, ou seja, eles significam, eles se relacionam com os moradores e constroem identidades. As histórias contadas e recontadas, a ênfase nas origens, nas continuidades, na tradição, tudo isso faz parte dos símbolos que identificam uma determinada cultura.

Stuart Hall diz que essa interconexão, a globalização, pode acarretar

[...] três possíveis consequências: as identidades nacionais estão se desintegrando, como resultado do crescimento da homogeneização cultural e do “pós-moderno global”; as identidades nacionais e outras identidades “loais” ou particularistas estão sendo reforçadas pela resistência à globalização; as identidades nacionais estão em declínio, mas novas identidades – híbridas – estão tomando seu lugar. (2006, p.69).

A globalização possibilitou a difusão do consumismo e ele contribuiu para um efeito chamado por alguns autores de “supermercado cultural”, onde não há praticamente mais a divisão entre o global e o local, ocasionando, como já dito, a transformação das identidades. Porém, Hall afirma que

Ao lado da tendência em direção à homogeneização global, há também uma fascinação com a diferença e com a mercantilização da etnia e da “alteridade”. Há, juntamente com o impacto do global, um novo interesse pelo local. A globalização [...] na verdade, explora a diferenciação local. Assim, ao invés de pensar no global como “substituindo” o local seria mais acurado pensar numa nova articulação entre o global e o local [...] parece improvável que a globalização vá simplesmente destruir as identidades nacionais. É mais provável que ela vá produzir, simultaneamente, novas identificações globais e novas identificações locais. (2006, p.77-78).

Então, a globalização também pode gerar outros efeitos: sociedades que desejarão recuperar as tradições e sociedades que aceitarão “[...] que as identidades estão sujeitas ao plano da história, da política, da representação e da diferença e, assim, é improvável

que elas sejam outra vez unitárias ou ‘puras’ [...]”. (HALL, 2006, p.87). Nesse último caso o autor fala em tradução, ou seja,

[...] aquelas formações de identidade que atravessam e intersectam as fronteiras naturais, composta por pessoas que foram dispersadas para sempre de sua terra natal. Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. A diferença é que elas não são e nunca serão unificadas no velho sentido, porque elas são, irrevogavelmente, o produto de várias histórias e culturas interconectadas, pertencem a uma e, ao mesmo tempo, a várias “casas” [...] As pessoas pertencentes a essas culturas híbridas têm sido obrigadas a renunciar ao sonho ou à ambição de redescobrir qualquer tipo de pureza cultural “perdida” ou do absolutismo étnico. Elas estão irrevogavelmente traduzidas [e tradução significa traduzir, “transportar entre fronteiras”] [...]. (HALL, 2006, p.88-89).

Para o autor Le Goff, “[...] são as sociedades cuja memória social é, sobretudo, oral, ou que estão em vias de constituir uma memória coletiva escrita, aquelas que melhor permitem compreender esta luta pela dominação da recordação e da tradição [...]”. (2003, p.470). O nosso objeto de estudo se encaixa nessas colocações do autor, já que as festas gastronômicas de Francisco Beltrão, como também mencionamos anteriormente, agora é que são alvo de pesquisas, portanto, carecem de fontes impressas, para tanto, a fonte oral é de fundamental importância. Como comentou Febvre,

a história faz-se com documentos escritos, sem dúvida. Quando estes existem. Mas pode fazer-se, deve fazer-se sem documentos escritos, quando não existem. Com tudo o que a habilidade do historiador lhe permite utilizar para fabricar o seu mel, na falta das flores habituais [...] com tudo o que, pertencendo ao homem, depende do homem, serve o homem, exprime o homem, demonstra a presença, a atividade, os gostos e as maneiras de ser do homem. Toda uma parte, e sem dúvida a mais apaixonante do nosso trabalho de historiadores, não consistirá num esforço constante para fazer falar as coisas mudas, para fazê-las dizer o que elas por si próprias não dizem sobre os homens, sobre as sociedades que as produziram, e para constituir, finalmente, entre elas, aquela vasta rede de solidariedade e de entajuda que supere a ausência do documento escrito? (apud LE GOFF, 2003, p.530).

A comida, o paladar, enquanto fator central das identidades individuais e coletivas destas comunidades, também deve ser compreendido enquanto forma de lazer e de entretenimento, então, liga-se ao turismo. Citando Maria Bernardete Flores, o turismo, mesmo caracterizando-se por um evento anterior ao nosso século, ocupa hoje nosso cotidiano, quando os turistas espalham-se pelo mundo em busca do mesmo, ou seja,

“dos traços específicos de cada cultura”. (1997, p.20). A autora ainda afirma que a festa com caráter de celebração, foi substituída pela “festa espetáculo”, justamente pelo seu viés mercadológico, onde “é penetrada pela lógica do valor de troca, concebida em função do consumo de mercadoria”. (1997, p.50).

Maria Bernardete, citando Jacques Le Goff, afirma

que a aceleração da história levou as massas dos países industrializados a ligarem-se nostalgicamente às suas raízes: daí a moda retro, o gosto pela história e pela arqueologia, o interesse pelo folclore, o entusiasmo pela fotografia criadora de memórias e recordações, o prestígio da noção de patrimônio. Este gosto, é possível perceber-se tanto entre os turistas, consumidores de culturas exóticas mercadorizadas, como entre os próprios moradores dos lugares das festas. Há uma valorização generalizada do que “resta” da tradição. (1997, p.32).

As pessoas estão desejosas de retomarem as origens, estão mais receptivas em relação à cultura, estão valorizando as experiências, os conhecimentos de seus avós. E se pensarmos que estes avós são imigrantes, o empenho em manter as origens e os conhecimentos culinários é ainda maior: “num processo de adaptação e readaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência”. (SANTOS, 2010).

Mas é importante dizer que

[...] o marketing da festa com base nessa “redescoberta” ou retorno às origens, apaga uma série de transformações, de inclusões e exclusões [...] sua performance atual homogeneiza os tempos, criando a aparência presente como se fosse de estruturas autenticamente originais, numa continuidade com o passado. Na verdade, a composição destas festas [...] junta tradições [...]. (FLORES, 1997, p.36).

Então, sabemos que estas festas podem trazer à tona histórias e que estas podem ser alteradas e selecionadas pelos “fazedores das festas”, porém, estes têm consciência que o passado precisa ser usado como referência para que os moradores da cidade, de modo geral, se identifiquem com a festa.

Isso pode ser percebido nos comentários feitos por Sidney Mintz ao falar sobre a presença do McDonald's na Ásia: ali “[...] as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças [...] eles gostam mais dessas coisas do que propriamente a comida [...]”. (2001, p.34). Não há vínculos culturais com aquilo que se está comendo, por isso que não é propriamente uma ameaça aos chamados pratos nacionais. Portanto, o que uma empresa vende no caso o McDonald's, não é necessariamente a mesma coisa que

as pessoas comprem. Além disso, mesmo sociedades tão tradicionais como a chinesa têm curiosidade por experimentar novas comidas, contudo, não abandonariam facilmente seus pratos nacionais (como diz Mintz, seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto!), e isso tem relação com questões de identidade.

Assim, também é importante ressaltar que “a invenção e criação destas festas têm autoria. Elas não surgem através do tempo, de forma espontânea ou anônima, pelos acasos da dinâmica cultural, como, de resto, são as outras coisas da sociedade [...]”. (FLORES, 1997, p.51). E para Ramos Flores, a discussão nem precisa se dar nesse nível de se é algo autêntico ou não, mas deve-se pensar na questão da performatividade, ou seja, o alvo hoje é a performatividade e não o genuíno. O que se quer é a produção de imagens identificadoras para haver essa ligação com a população, com o passado dessa população. Um exemplo: Em Blumenau, Santa Catarina, a arquitetura enxaimel, essa arte visível da cidade, desempenha essa função identificadora com o povo e sua história. (1997, p.75).

Para Maria Bernardete Flores,

Estes investimentos na invenção da tradição por parte do governo e de grupos econômicos [...] fundamentados nos elos de ligação com a história e a geografia, devem, no entanto, suscitar interpretações. O discurso afirma que a preservação do patrimônio histórico contribui para a formulação ou para o reforço de uma identidade cultural, ou para a preservação da memória histórica. No entanto, nem identidade, nem memória coletiva, nem preservação da tradição, nas sociedades modernas e contemporâneas, têm autonomia ou natureza próprias [...] Falar de preservação de bens culturais, qualquer que seja o sentido da expressão, pressupõe sempre um desejo de continuidade, em função, precisamente, da alimentação, da identidade cultural. No entanto, as identidades, sempre transitórias, são politicamente atribuídas e politicamente mantidas, e se transformam socialmente, a identidade pode ser esquecida, abandonada, perdida ou inventada, construída. Sendo assim, o processo de criação de identidade é um processo de criação de imagem, dentro dos propósitos que se abrem em sua própria contemporaneidade. (1997, p.77-78).

A autora Maria Eunice Maciel também faz as suas considerações sobre identidade e relaciona-a a alimentação:

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade [...] através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim [...] o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver. (2004, p.36).

Então, é a forma como os moradores destas localidades pesquisadas de Francisco Beltrão alimentam o corpo e a vida que estamos querendo descobrir.

## 1.1 Apontamentos Sobre A História E A Cultura Da Alimentação

De par com a utilização da fonte oral, nesta tese, está a história da alimentação, que ganha espaço dentro das pesquisas históricas, possibilitando um estudo multi e interdisciplinar. E esse espaço foi possível pela proposta dos *Annales* (Nova História), que a partir da segunda metade do século XX, contribuiu para o grande interesse pela história da alimentação.

Uma das propostas dos *Annales* era o estudo das chamadas “histórias marginalizadas”, as micro-histórias, como, por exemplo, a História da Alimentação. Ela rompe com a ênfase na história dos fatos políticos e busca relações multi e interdisciplinares. Sobre o movimento dos *Annales*, comenta a autora Luciana Moraes:

No âmbito da história, o aumento do volume de publicações preocupadas com a temática da alimentação tem estreita relação com o movimento dos *Annales*, que teve impacto fundamental para o desenvolvimento teórico-metodológico do campo. Neste sentido, a trajetória da História da Alimentação e das publicações dedicadas ao tema pode ser acompanhada ao se observar a dinâmica dos *Annales* e as abordagens predominantes nas três gerações que os estudiosos do grupo identificam. As raízes teóricas-metodológicas dos estudos que privilegiam a percepção dos sentidos em torno da comida se localizam principalmente após o início dos anos de 1970, embora seja possível identificar, já na obra da chamada primeira geração dos *Annales*, pistas para este enfoque. (2011, p.234).

E a mesma autora completa:

Roland Barthes é um autor significativo. Em 1961, ainda na geração de Braudel, identificada pela predominância da abordagem econômica e métodos quantitativos, quando a Revista *Annales ESC* publicou três boletins destinados à alimentação, Barthes marcou presença com o artigo “Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine” (1961). Neste texto, ao tratar do significado das diferenças alimentares entre culturas, foge do padrão quantitativo dos artigos publicados que, por sua vez, refletia a tendência dos estudos sobre a alimentação na época. Define sistema alimentar como sistema de comunicação, como linguagem. Em sua obra, é possível identificar a percepção do alimento como signo que transforma uma imagem construída socialmente em consciência individual e, desta maneira, pode conformar identidade social. (MORAIS, 2011, p.234).

Esse interesse pela alimentação contribui para que uma série de novas publicações



apareça, com frequência, em livrarias, em programas culinários que atingem bons índices de audiência, em colunas escritas em jornais e revistas, também em feiras realizadas em grandes capitais. Enfim, este novo enfoque dado à história, a partir do tema alimentação, está sendo valorizado o que repercute no interesse de diferentes pesquisadores em retratar esta temática, a partir de suas múltiplas manifestações<sup>7</sup>. Este estudo é um exemplo disso.

Livros de receitas, cardápios, estatísticas de alimentos, pratos típicos, gastronomia. Essas fontes devem ser estudadas numa perspectiva multidisciplinar, pois a “integração é o único modo de enfrentar o problema de maneira positiva e construtiva”. (SANTOS, 1995, p.155). Utilizando, portanto, elementos da vida cotidiana podemos traçar um quadro histórico mais amplo, uma vez que “essas pequenas tarefas e coisas” não estão desligadas das maiores, como, por exemplo, política e economia. Como já dizia o jornalista lorde Northcliffe, “[...] há quatro temas com os quais se pode contar para despertar o interesse do público: crime, amor, dinheiro e comida [...] [mas] só o último deles é realmente fundamental e universal, pois [...] [não] é possível imaginar [...] a vida sem comida [...]”. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p.13).

Como muito bem destaca Carlos Roberto Antunes dos Santos, “a história da alimentação não comporta apenas os alimentos consumidos e as calorias dos mesmos, mas também as idéias sobre nutrição, os valores, os símbolos, as mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento do solo, a circulação dos produtos e a formação dos mercados”. (1995, p.161). Em outro de seus textos, Antunes ainda discorre sobre estas questões:

---

<sup>7</sup>Para consultar dissertações, teses, resenhas de livros e demais informações sobre a história e a cultura da alimentação, acessar o site [www.historiadaalimentacao.ufpr.br](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br). Outra sugestão são os volumes 42, de 2005, e 54, lançado em 2011, da **Revista História: Questões & Debates**, da Universidade Federal do Paraná. Nelas há dossiês sobre a história e a cultura da alimentação, organizados pelo professor doutor Carlos Roberto Antunes dos Santos, e há variados textos sobre a temática da mesa. Neste recente volume de 2011, por exemplo, temos os artigos de Julia Csergo, “*O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato?*”; de Jesús Contreras, “*A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança*”; de Jean-Pierre Williot, “*A guinada da inovação alimentar contemporânea na França durante os anos 1960*”; de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “*Dos tachos e panelas aos açucareiros e bules. Recipientes para confeccionar e servir alimentos em Portugal na época moderna*”; de Carlos Roberto Antunes dos Santos, “*A comida como lugar de história: as dimensões do gosto*”; de Mônica Chaves Abdala, “*Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás*”; de Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, “*Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense*”; de Giana Coró, “*A sobremesa francesa dos anos 1950 aos 2000: evolução, consumo e patrimônio*”; e de Luciana Patrícia de Moraes, “*Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis*”; dentre outros.

Hoje os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossa boca é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História. (2010, texto apresentado em reunião da linha de pesquisa Intersubjetividade e Sentimentos na História).

Cada sociedade possui padrões próprios de preparar e servir os alimentos. Estudando esses padrões poderemos desnudá-los, mostrando que cada gesto ou alimento possui um significado. Pelos utensílios usados, a forma de pôr à mesa, a comida preparada, seu aspecto, sua cor, consegue-se apontar aspectos que manifestam idéias econômicas, políticas, sociais e culturais. Daí a importância do entrosamento com outras disciplinas.

As colocações acima também nos fazem pensar que tendemos a ritualizar tudo que para nós é importante, e nisso incluímos a alimentação. Dela, ou seja, da alimentação, fazem parte conceitos como prática alimentar, comida típica, hábito alimentar, comida regional e tradições culinárias, que, inclusive, já foram mencionados ao longo do texto (e que serão outras tantas vezes mencionados). O autor Antônio Grecco Rodrigues comenta que a forma como arrumamos a mesa, os utensílios que usamos, o local em que comemos, o prato que preparamos, tudo isso faz parte das práticas alimentares. (2002).

A autora Juliana Reinhardt, citando Rodrigues, diz que “é considerada típica aquela comida que é a especialidade de cada região”. (2010, p.82). E esta mesma autora afirma algo interessante ao tratar de seus depoentes alemães quando de sua pesquisa para tese de doutoramento:

[...] não importa se a comida caracterizada nos depoimentos como “típica alemã” é originária deste país. O que importa é este sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista uma roupagem que leve nossos depoentes a acreditar no que estão afirmando e o que esta comida desperta nas pessoas [...] Entendemos como “comida típica alemã”, além das especialidades da região, também a comida que nossos depoentes já incorporaram como tal. (2007, p.104).

Segundo Juliana, “as comidas típicas são próprias da mesa cerimonial, pois geralmente são trabalhosas e elaboradas. Tudo que exige maior elaboração é transferido para o campo da comida cerimonial que aparece, mais frequentemente, nos finais de semana e nas celebrações, mas também pode estar presente no dia-a-dia”. (REINHARDT, 2007, p.103).

Para Moraes, “a comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente [...]”. (2011, p.243).

Quanto às tradições culinárias, lemos no trabalho “*Dize-me o que comes e te direi quem és*”:

A perpetuação dos hábitos alimentares no cotidiano ou em festividades pode se constituir em tradições culinárias, fazendo com que o indivíduo se sinta inserido dentro de determinado contexto familiar ou sócio-cultural, reafirmando sua identidade também por meio da memória despertada pela comida. São chamadas tradições culinárias por serem práticas alimentares cercadas de ritos e significados. (REINHARDT, 2007, p.105).

Então, a tradição tem a ver com a transmissão cultural entre gerações, o que traz consigo o caráter simbólico. Também deve ser pensada em termos de tempo. Já a palavra difusão, refere-se a transmissão cultural de uma população para outra, por isso de ser pensada em termos de espaço.

Ainda, hábito alimentar é o que está presente em nossa alimentação diária. Assim, como dito na citação acima, a perpetuação dos hábitos alimentares pode se constituir em tradições culinárias. Contudo, é significativo dizer que objetos e práticas apenas se revestem de um caráter simbólico ao se desprenderem do uso prático. (REINHARDT, 2007, p.106).

Quanto à comida regional, a autora Luciana Moraes diz que se refere “aos pratos definidos como identificadores de uma região; a modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social [...]”. (2011, p.236).

Para Santos, “sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante que algumas das suas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade”. Ainda, “como permitem destacar as identidades locais e regionais, certos pratos podem ser considerados como bens culturais, como patrimônio imaterial”. (2010).

Ao estudar “Festas gastronômicas”, como a Fest Peru, pode-se, por exemplo, observar o quanto a carne é importante para as sociedades. Não só no aspecto de inclusão social, mas no fato de ser um alimento dos homens. Há uma distinção, inclusive, entre os sexos a partir da carne: o cozido ligado ao sexo feminino e o assado ao sexo masculino.

A carne, desde os primórdios, foi um alimento muito procurado, mesmo que suscetível, por algumas religiões, a proibições. Ela, a carne, tem como destacam os autores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, “culturalmente, uma forte conotação ‘selvagem’, que favorece sua identificação como alimento dos povos ‘bárbaros’”. (1998, p.111). Essa associação entre carne e barbárie é ainda mais estreita quando se fala em povos germânicos, onde “a carne foi alimento-símbolo do guerreiro”. (1998, p.111).

Flandrin, na obra “*A Distinção pelo Gosto*”, faz um interessante estudo sobre as transformações do gosto alimentar nos séculos XVII e XVIII e o lugar do gosto nas relações sociais dessa época. Ao longo do texto, percebe-se os mecanismos utilizados pela classe alta para se distanciar dos demais segmentos: novos utensílios à mesa, emprego de diferentes temperos, outras maneiras de se comportar durante as refeições, técnicas de cocção elaboradas e preocupação com a qualidade dos cortes. Todos estes detalhes foram pensados buscando ditar normas de conduta e padrões de “bom gosto” alimentar.

A discussão com relação ao “bom gosto” continua, ao longo dos séculos, polêmica. Alguns defendem que o mesmo é privilégio de apenas um grupo, o dos abastados, que é inato. Mas o que caracteriza, afinal, ter um “bom gosto”? Para Flandrin, o “gosto refere-se ao que os indivíduos são, ao que sentem em sua relação com as coisas”. (1995, p.308). Então, o que para uma sociedade pode ser gostoso, delicioso, para outra poderá parecer desagradável.

Na obra de Brillat Savarin, “*Fisiologia do Gosto*”, observa-se dois aspectos relevantes. O primeiro deles diz respeito ao papel desempenhado pelos cozinheiros. Segundo o autor é “preciso meditar longamente sobre as produções do globo para empregar com habilidade os temperos, para esconder o amargo de alguns pratos, para tornar outros mais saborosos e para utilizar adequadamente os melhores ingredientes. Aprofundam a arte de modificar os alimentos pela ação do fogo”. (1989, p.277). A figura do cozinheiro adquiriu ainda mais importância pelo fato de fazer uso de toda criatividade e competência na elaboração de novos pratos, que podem conceituá-lo e ao

estabelecimento ao qual trabalha.

O segundo aspecto refere-se ao ambiente que cerca uma festa. “Cada um se senta onde pode, o acaso aproxima os níveis, as idades, os bairros. Estabelece-se uma espécie de vínculo entre o que oferece e o que recebe; torna os convivas mais aptos a receber certas impressões, a submeter-se a certas influências. A cidade é nesse momento um grande refeitório”. (1989, p.283). Nesse “grande refeitório”, os convidados se desnudam deixando aflorar o seu modo de ser e de pensar.

Então, nas “Festas gastronômicas”, se verifica que, ao mesmo tempo em que elas são pensadas para satisfazer autoridades e visitantes, possibilitando nítida distinção social, o fato de todos comerem ao redor de uma grande mesa, ou de estarem em mesas próximas, e de utilizarem poucos utensílios, aproximam os “beltronenses”.

Ao realizarmos pesquisas em história da alimentação, tradição e inovação fazem-se presentes, por consumirmos alimentos processados, ou seja, culturalizados. Dentro de uma sociedade, um determinado alimento é preparado respeitando-se conhecimentos culinários, hábitos, religião, saúde e mesmo condições geográficas e econômicas. Alguns desses aspectos podem ter sido herdados de outras gerações ou mesmo introduzidos. O importante é saber que esses alimentos estão carregados de experiências, de significações, que transmitem uma sensação de pertencer a um determinado grupo.

Carlos Antunes comenta:

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas a situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptadas aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e tradicional. (2010).

Luís da Câmara Cascudo, na obra *“História da Alimentação no Brasil”*, afirma “que todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar. A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão arraigada que já pode ser biológica”. (1977, p.36). O autor Paul Freedman também diz que “[...] a ideia de que a culinária de uma sociedade é reflexo de sua alma existe desde os tempos mais antigos [...]”. (2009, p.7).

Atualmente, pode-se saborear os mais variados pratos gastronômicos, por mais exóticos que eles sejam, sem preocupação com a distância ou a língua. Com o avanço da tecnologia, pode-se copiar uma receita francesa, via internet, por exemplo, e ainda tirar dúvidas por telefone. Segundo Luce Giard, “com isso as cozinhas locais foram prejudicadas, perderam sua coerência interna, sua engenhosidade inventiva, sua força. Em sua vez e seu lugar, o que resta é apenas uma sucessão de ‘pratos típicos’ cuja origem e função já não temos possibilidade de compreender”. (1996, p.245).

Compreende-se que a introdução de “pratos típicos” em determinadas cidades, seja uma das formas encontradas para o enquadramento no setor turístico, fonte de muitos lucros, uma vez que os visitantes constantemente procuram, nos locais de passeio, algo de novo para ver e comer. Nessas ocasiões, come-se o que, às vezes, não se comeria em casa.

As particularidades de cada localidade às vezes são curiosas, uma vez que podem nos causar estranhamentos. Vejamos exemplos dados pelo autor Fernández-Armesto:

[...] Os aborígenes australianos devoram larvas de witjuti, apanhadas das seringueiras, ainda rechonchudas por causa da polpa da madeira mal digerida de seus estômagos. Os nenets mastigam ruidosamente, “como se fossem balas”, os piolhos vivos que tiram do próprio corpo. Dizem que os amantes nuer demonstram o afeto mútuo alimentando um ao outro com os piolhos que cataram na cabeça. Os masais bebem o sangue espremido das feridas do gado vivo [...]. (2004, p.21).

Para nós parece inaceitável comer piolhos ou beber sangue espremido das feridas de gado vivo, mas, como já é de senso comum, gosto não se discute. Aliás, o folclorista brasileiro Luís da Câmara Cascudo, em suas pesquisas etnográficas feitas pelo interior do Brasil, testemunhou e registrou inúmeras dessas histórias curiosas. A história do nosso imenso e diversificado Brasil é rica neste sentido.

Muitas vezes, aceitamos provar destes pratos exóticos por estarmos em um local de festa, em um momento de socialização, quando de uma viagem, por exemplo. Não prepararíamos em casa, por exigir tempo e não figurar entre os alimentos do nosso cotidiano. Como disse Freedman,

A comida de uma sociedade reflete seu meio ambiente, mas não é totalmente determinada por ele. Moradores de regiões costeiras tendem a comer mais peixe do que habitantes das montanhas, mas há certas ilhas, como a Sicília, em que frutos do mar são surpreendentemente relegados a segundo plano, ou a Inglaterra, onde o consumo de peixe tem sido ocasionalmente enorme, mas restrito no século a poucas espécies e modos de preparação [...] Às vezes, as condições ambientais representam um desafio que resulta na invenção de

alimentos , tal como sherbet e outras sobremesas geladas do Oriente Médio, que aliviam as próprias condições aparentemente contrárias a sua elaboração. (2009, p.8-9).

Ainda, há alimentos que são permitidos em uma sociedade, e alimentos que são proibidos ou excluídos, por razões dietéticas, culturais ou religiosas. Por exemplo, no Brasil não temos por hábito comer cães e gatos, devido ao grau de intimidade que temos para com eles e a repugnância que isso nos causaria, mas em algumas culturas comê-los é prazeroso.

Isso nos faz lembrar que “todas as sociedades definem para si o que é a comida. Estabelecem o que se deve comer com regularidade, o que deve ser comido de vez em quando e aquilo que cada camada social deve comer [...] [e] cada sociedade [...] define o que jamais deve ser comido”. (SENN, 2007, p.02). Sobre isso afirma Paul Freedman:

A gastronomia expressa uma visão, uma estética. Certas percepções de qualidade parecem durar séculos; os vinhos das regiões de Bordeaux e do Reno, por exemplo, já eram reconhecidos como superiores na Idade Média. Outras percepções mudam radicalmente: vinhos adoçados com açúcar e especiarias eram muito apreciados na Grécia antiga e na Europa medieval, mas atualmente, com raras exceções, são vistos na melhor das hipóteses como novidades natalinas suspeitas [...] as mudanças culinárias são mais rápidas do que se imagina. Ainda que, como na China, os princípios básicos dos pratos tenham sido elaborados há muito tempo, ingredientes, preparação e tendências mudam drasticamente [...]. (2009, p.8).

Aqui ainda podemos mencionar o fato de que uma bebida ou uma comida muitas vezes tem mais sabor quando consumida fora de casa. Como afirma o autor Sérgio Alves Teixeira, na obra “*Os recados das festas*”, “[...] casa não é o lugar para se tomar a cerveja de depois do trabalho. Isto só faz sentido no bar, com os amigos, com o garçom servindo, com muita gente falando ao mesmo tempo, etc, e que se repete ou [...] se renova diariamente. Cria-se, assim, um clima de festa [...]”. (1988, p.31).

Acima falamos que ambientes festivos permitem a socialização, e sobre isso Fernández-Armesto comenta: “[...] a comida dá prazer [...] Ela funde a sociedade [...]”. (2004, p.47). Além disso, o mesmo autor diz que “[...] O ato de comer possui sua própria alquimia; ele transforma indivíduos em sociedade [...] muda personalidades; pode sacralizar atos aparentemente seculares; funciona como um ritual [...] pode criar laços [...] pode proclamar a identidade [...]”. (2004, p.59). Não podemos deixar de mencionar também os comentários de Fischer, que diz que um grupo de pessoas que partilha da comida ao redor da mesa, estabelecendo sociabilidades e trocando

experiências e memórias, transmitem, uns aos outros, sensações de pertencimento da mesma cultura e do mesmo estrato social. (apud PILLA, 2005, p.61).

Para o autor Paul Freedman, “[...] O gosto do consumidor moderno e abastado por novas culinárias [...] sugere mais o desejo por novas sensações e uma estratégia contra o tédio do que a busca por perfeição numa única tradição culinária [...]”. (2009, p.10-11). E o mesmo autor completa:

Em geral, as refeições que simbolizam e conferem o mais alto grau de prestígio social são caracterizadas pela quantidade, variedade e raridade do que é servido [...] Nenhum prato hoje exerce mais o papel local ou temporário na moda gastronômica. Não é apenas questão de ecletismo ou de falta de novidade (qualquer um hoje pode comer aspargos fora de época); nos tempos atuais, a comida se define mais como estilo pessoal do que como um atributo inflexível, com exceção talvez da comida de classe baixa. E mesmo nessa categoria, alguns alimentos tradicionais e aparentemente autênticos podem ser valorizados com alguma manipulação: polenta, gazpacho [...]. (2009, p.17-18).

Porém, é importante lembrar que “[...] a preparação de alimentos é uma arte que, ao contrário do trabalho em metal ou em vidro, é por definição efêmera e, portanto, de difícil reconstrução. Além disso, é uma produção diária desempenhada tanto por pessoas comuns quanto por mestres aclamados”. (FREEDMAN, 2009, p.9).

Todas estas considerações feitas acima acerca da História e Cultura da Alimentação estão presentes em inúmeros trabalhos desenvolvidos pelos integrantes do Grupo de Estudos em História e Cultura da Alimentação, como comentado anteriormente, surgido em 1993, e que tem como coordenador geral o professor doutor Carlos Roberto Antunes dos Santos. O Grupo atua na graduação e pós-graduação em História no Departamento de História da Universidade Federal do Paraná e possui um site que objetiva “[...] a divulgação de tal acervo, juntamente com outras produções acadêmicas universitárias ou não, [o que] permite constituir uma ampla rede de pesquisadores. Portanto, o presente site além de albergar um importante patrimônio acadêmico busca [...] divulgá-lo no Brasil e no Exterior e se encontra aberto a novas contribuições”. ([www.historiadaalimentacao.ufpr.br](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br)).

Ao verificarmos a extensa produção historiográfica acerca da História e Cultura da Alimentação nos últimos anos, constatamos que é crescente o interesse por temáticas que versam sobre o universo cultural e alimentar, e exemplo disso é a nossa pesquisa sobre as Festas Gastronômicas de Francisco Beltrão.



## 1.2 Festas: apontamentos teóricos

*“A festa é a fusão da vida humana”. (Bataille).*

A festa enquanto objeto de estudo para a História é relativamente recente, sendo “que a história da festa será a história de um fenômeno em grande parte cego para a história”. (OZOUF, 1976, p.217). Por isso possibilita um maravilhoso campo de observação para os historiadores, mas não somente para eles. Esta (re)descoberta da festa possibilitou (e possibilita) inúmeras reflexões e é neste sentido que este texto caminha. Como diz Beatriz Magalhães,

sejam quais forem as manifestações festivas, elas fazem parte do cotidiano dos povos. Se antes foram objeto do folclore e da etnografia, hoje integram plenamente o campo da história sociocultural. Seu aparato, sua trajetória, o simbolismo de seus gestos, o engajamento dos povos são muitos dos elementos merecedores de estudos mais aprofundados. (2001, p. 946).

É só olharmos jornais, revistas e outdoors, ou mesmo ouvirmos rádio e conversarmos com amigos para percebermos que em todas as cidades são organizadas anualmente inúmeras festas: aquelas em homenagem a emancipação do município, aquelas em homenagem a um santo ou santa, ou aquelas que objetivam divulgar um determinado cardápio ou prato (podendo, este, inclusive, ser elevado a prato típico daquela sociedade). Isso sem mencionar as festas de aniversário, de casamento, batizado, formatura, etc. Pequenos ou grandes acontecimentos, significativos ou nem tanto, não importa, pois o que vale mesmo é festejar. Portanto, as festas fazem parte, como dissemos acima, do cotidiano de qualquer sociedade.

Porém, mesmo sendo tão frequentes ainda se nota escassez de reflexões teóricas sobre as festas. Quando elas acontecem estão inseridas nos estudos dos rituais ou nas teorias sobre a religião. Quem muito contribuiu neste sentido das festas foi Émile Durkheim (“*ês formes elementaires de l avie religieuse*”, de 1912), sendo, a partir de então, largamente mencionado por vários outros teóricos. Diz Durkheim:

toda festa, mesmo quando puramente laica em suas origens, tem certas características de cerimônia religiosa, pois, em todos os casos ela tem por efeito aproximar os indivíduos, colocar em movimento as massas e suscitar assim um estado de efervescência, às vezes mesmo de delírio, que não é desprovido de parentesco com o estado religioso [...] Pode-se observar, também, tanto num caso como no outro, as mesmas manifestações: gritos, cantos, música, movimentos violentos, danças, procura de excitantes que elevem o nível vital etc. Enfatiza-se frequentemente que as festas populares

conduzem ao excesso, fazem perder de vista o limite que separa o lícito do ilícito. Existem igualmente cerimônias religiosas que determinam como necessidade violar as regras ordinariamente mais respeitadas. Não é, certamente, que não seja possível diferenciar as duas formas de atividade pública. O simples divertimento, [...] não tem um objeto sério, enquanto que, no seu conjunto, uma cerimônia ritual tem sempre uma finalidade grave. Mas é preciso observar que talvez não exista divertimento onde a vida séria não tenha qualquer eco. No fundo a diferença está mais na proporção desigual segundo a qual esses dois elementos estão combinados. (apud AMARAL, 1998, p.25).

Portanto, para Durkheim e outros autores, “as principais características de todo tipo de festa são: 1) – a superação das distâncias entre os indivíduos, 2) – a produção de um estado de ‘efervescência coletiva’ e 3) – a transgressão das normas coletivas [...]”. (apud AMARAL, 1998, p.26). Importante dizer que este autor vê as festas como uma força para reavivar os laços sociais, que elas barram a dissolução social. Ainda, afirma que “a festa também é capaz de colocar, em cena, [...] o conflito entre as exigências da ‘vida séria’ e a própria natureza humana [...]”. (apud AMARAL, 1998, p.26). Segundo Rita, esta “noção de ‘vida séria’ versus divertimento reaparece sob diferentes formas e nomes em todas as teorias sobre o significado das festas (ainda que as perspectivas e análises sejam diferentes) [...]”. (1998, p.27).

Durkheim diz que “na festa a energia do coletivo atingiria o seu apogeu no momento de maior ‘efervescência’ dos participantes [...]”, e “para garantir este estado de alma, contribuem fortemente os elementos presentes em todas as festas: música, bebidas, comidas específicas, comportamentos ritualizados, danças, sensualidade, etc. [...]”. Neste estado de alma, “[...] o homem não se reconhece como tal. Ele se reintegra à natureza de que teria se separado ao fundar a sociedade [...]”. Ainda, “na festa [...] os indivíduos podem entrar em contato direto com a fonte de ‘energia’ social e dela absorver o necessário para se manterem sem revolta e muita contrariedade até a próxima festa [...]”. (AMARAL, 1998, p.28).

Mas, como afirma Rita Amaral (1998, p.7), “[...] se a festa é, de fato, um forte elemento constitutivo do modo de vida brasileiro, não devemos esquecer que ela se dá de modos e com fundamentos diferentes para os vários grupos que a realizam [...]”. E completa: “[...] Devemos entender de que tipo de festa se está falando, como é produzida e com que finalidades e, mais ainda, qual o significado dela para os que a produzem e para o povo brasileiro [...]”. (1998, p.7).

As festas ocupam um espaço privilegiado na cultura brasileira, mas elas têm significados particulares. Afirma Mary Del Priore: “Havia [há] vários sentidos nas

funções aparentemente irrelevantes da festa, dando persistência a certas maneiras de pensar, de ver e de sentir [...]”. (1994, p.49).

Diz Rita:

[...] Tendo sido, desde o período colonial, um fator constitutivo de relações e modos de ação e comportamento, ela é uma das linguagens favoritas do povo brasileiro. Para ela são traduzidas muitas de suas experiências, expectativas de futuro e imagens sociais. Ela é capaz de, conforme o contexto, diluir, cristalizar, celebrar, ironizar, ritualizar ou sacralizar a experiência social particular dos grupos que a realizam. É ainda o modo de se resolver, ao menos no plano simbólico, algumas das contradições da vida social, revelando-se como poderosa mediação entre estruturas econômicas, simbólicas e míticas e outras, aparentemente inconciliáveis. O festejar brasileiro, por suas características peculiares pode ser considerado até mesmo, contrariamente à ideia de “alienação” que o envolve, como uma dimensão de aprendizado da cidadania e apropriação de sua história por parte do povo. (1998, p.7-8).

Então, uma festa não se confunde com outra, é única, embora seja fácil reconhecermos os traços que as irmanam. Além disso, a festa sempre possibilita a apreensão, por parte dos indivíduos, dos significados da vida em grupo.

Rita do Amaral também discorre sobre as potencialidades da festa brasileira resultantes da relação entre sua produção constante e as práticas que ela enseja:

[...] longe de ser um fenômeno de distanciamento da realidade, fuga psicológica, etc., cujo resultado seria negar ou reiterar o modo pelo qual a sociedade se encontra organizada, nossas festas são capazes de estabelecer a mediação entre a utopia [entendida como representação de um lugar ou situação ideais onde vigorem normas e/ou instituições políticas altamente aperfeiçoadas, um mundo ideal] e a ação transformadora, pois através da vontade de realização da festa muitos grupos se organizam, em nível local, chegando até mesmo a crescer política e economicamente, mesmo que em modo local [...]. (1998, p.9).

Festas são criadas e executadas, e isso ocorre porque há público, porque há esta vontade por “degustá-las”. Comenta Chamon:

[...] a festa e o ato de festejar nos indicam escolhas. Escolhas que essa sociedade fazia [faz] para construir uma imagem de si mesma [...] Mas a festa [...], assim como seu relato, nos revela também as escolhas de uma época no que diz respeito à sua memória [...] a festa revela-se também como um dos lugares onde se encarna a memória coletiva. Ao escolher e dar publicidade a determinados fatos e acontecimentos, a festa [...] perpetuava [perpetua] uma lembrança, fazia [faz] distinção entre o relevante e o irrelevante para a história/memória [...]. (2001, p. 599).

A autora Carla Simone Chamon, juntamente com Beatriz Magalhães e demais autores que ainda mencionaremos ao longo do texto, desenvolveu pesquisas sobre a

América Portuguesa, mas as suas observações são pertinentes também para a análise das outras festas. A partir da citação feita acima, percebe-se que a festa sendo sagrada ou profana, antiga ou recente, duradoura ou circunstancial, suscita a construção da memória e da identidade de um grupo/comunidade. Os conceitos de memória e identidade são recorrentes nos estudos sobre as festas, e os mencionaremos novamente por intermédio de outros pesquisadores.

O autor Norberto Guarinello comenta:

O importante é que o objeto focal funcione como pólo de agregação dos participantes, como símbolo de uma identidade que pode ser, mais ou menos, circunstancial ou permanente; por fim, uma festa é uma produção social que pode gerar vários produtos, tanto materiais como comunicativos ou, simplesmente, significativos. O mais crucial e mais geral desses produtos é, precisamente, a produção de uma determinada identidade entre os participantes, ou, antes, a concretização efetivamente sensorial de uma determinada identidade que é dada pelo compartilhamento do símbolo que é comemorado e que, portanto, se inscreve na memória coletiva como um afeto coletivo, como a junção dos afetos e expectativas individuais, como um ponto em comum que define a unidade dos participantes. A festa é, num sentido bem amplo, produção de memória e, portanto, de identidade no tempo e no espaço sociais. (2001, p. 971-972).

Conforme mencionamos anteriormente, o homem sempre esteve relacionado com comemorações, com celebrações, e estas estavam vinculadas, no seu princípio, às atividades de cultivo da terra: “[...] as festas [...] tendo suas origens nos ritos que buscavam interferir nos ciclos naturais para o provimento da subsistência, eram momentos de agradecimento ou de súplicas à natureza, elos de ligação entre o imponderável, visto como divino, sagrado e o homem impotente [...]”. (FERLINI, 2001, p. 449).

Por esta fala de Vera Lúcia Ferlini, percebe-se que as celebrações eram feitas em agradecimento a uma boa colheita, ou para solicitar que a safra fosse produtiva e pudesse alimentar a todos da comunidade. A religiosidade era marca do homem rural, e esta fé perdurará, uma vez que ainda hoje ocorrem incontáveis festas relacionadas a santos e santas, a esta ou aquela congregação religiosa. E os alimentos presentes nas festas reforçam este vínculo do homem com seu Deus, ocasiões em que a fartura, o excesso, o exagero na ingestão de comida e bebida é aprovado, é permitido pela comunidade. A quantidade oferecida e a qualidade do que se oferece demonstra também a riqueza daquela comunidade.

Mas, qual a explicação para o encanto que as festas provocam? O que há nelas de tão significativo? O que o pesquisador poderá estudar a partir delas? Para Ferlini, “[...]”

as festas [...] constituem importante espaço de sociabilidade, com suas alegorias, representações e elaborações dos conflitos, uma espécie de válvula de escape, que torna possível a vida comunitária [...] É o momento de desarranjo/rearranjo que equilibra a sociedade e torna possível sua manutenção e reprodução”. (2001, p.449). Além disso, “[...] as festas permitiam [e permitem] o encontro, a visibilidade, a coesão dentro de comemorações [...], dando a identidade desejada, trazendo o descanso, os prazeres e a alegria e introjetando valores e normas da vida em grupo, partilhando sentimentos coletivos e conhecimentos comunitários”. (DEL PRIORE apud FERLINI, 2001, p. 450).

A festa é rica enquanto objeto de estudo justamente por isto: nela a sociedade “desnuda-se”, pois se vislumbram elementos econômicos, políticos, sociais, culturais; nela há aproximação e afastamento, há inclusão e exclusão; nela os vínculos podem ser estreitados ou deixa-se claro a diferenciação social e econômica; nela os participantes tem ciência que estão sendo vistos e avaliados, bem como podem fazer o mesmo com os demais convivas; ela pode ser um ambiente tranqüilo, harmonioso, ou o palco para que diferenças sejam acertadas. Citando novamente Guarinello:

Festa é, portanto, sempre uma produção do cotidiano, uma ação coletiva, que se dá num tempo e lugar definidos e especiais, implicando a concentração de afetos e emoções em torno de um objeto que é celebrado e comemorado e cujo produto principal é a simbolização da unidade dos participantes na esfera de uma determinada identidade. Festa é um ponto de confluência das ações sociais cujo fim é a própria reunião ativa de seus participantes. Festa, portanto, produz identidade [...] dizer que a festa produz identidade não significa afirmar que produza, necessariamente, consenso, muito pelo contrário. A festa é produto da realidade social e, como tal, expressa ativamente essa realidade, seus conflitos, suas tensões, suas censuras, ao mesmo tempo que atua sobre eles [...]. (2001, p. 972).

E o mesmo autor ainda afirma:

[...] não considero a festa como anomalia consentida, expressão invertida da realidade social, espaço sem regras. Toda festa tem suas próprias regras, seus códigos de conduta, sua rede de expectativas recíprocas, que podem ser escritas, ou fortemente ritualizadas, ou absolutamente espontâneas e informais, como as que regem, por exemplo, os bailes funks [...] o que chamamos de festa [portanto] é parte de um jogo, é um espaço aberto no viver social para a reiteração, produção e negociação das identidades sociais [...] O que chamamos de festa é um espaço significativo por excelência, um tempo de exaltação dos sentidos sociais, regido por regras que regulam as disputas simbólicas em seu interior e que podem, por vezes, ser bastante agudas. A festa unifica, mas também diferencia, tanto interna quanto externamente [...] Festas podem ser mais ou menos abertas, mas sempre traçam fronteiras, espontâneas ou impostas, entre os aptos a dela participar e os que são estranhos a ela [...] Entre [...] os incluídos [da festa], a identidade criada não é homogênea, nem uniforme. A festa não apaga as diferenças, mas antes une os diferentes. A identidade que cria é uma unidade diferenciada [...]

A festa pode, com efeito, ser mais ou menos cooperativa, definir uma unidade mais ou menos consensual ou pode, por vezes, ser abertamente competitiva e conflituosa, quando não há consenso sobre como deva dar-se, quem deve produzi-la, como deve ser lida, correndo mesmo o risco de desorganizar o sentido e romper com a identidade que se propunha a produzir. (GUARINELLO, 2001, p. 973-974).

Depreende-se do acima exposto que a festa pode até apresentar situações que fujam ao controle dos organizadores, mas ela é pensada e conduzida mediante a adoção de regras. Contudo, no espaço festivo as diferenças podem aflorar principalmente se não houver consenso quanto a forma como ela é colocada em prática. O que temos observado, principalmente em festas com maior índice de participação de populares, é que atrações devem ser oferecidas para “agradar a todos os bolsos”, ou seja, todos os grupos, todas as classes sociais devem ter acesso à diversão e consumo de alimentos e bebidas. Há, inclusive, uma nova organização dos espaços festivos, por exemplo nas festas de aniversário de municípios, com a destinação de locais apenas para o consumo de lanches e afins, bem como locais para o comércio dos camelôs. Aqueles que não podem freqüentar os restaurantes montados nos dias de festa podem ir às lanchonetes e barracas que oferecem um cardápio mais popular e acessível.

Pela colocação de Guarinello, observa-se também que no seu entendimento a festa não funciona como “inversão da ordem” ou como “válvula de escape”. Para ele a festa possui regras bem estabelecidas. Esta opinião não é corroborada por Roberto Catelli Júnior: “as festas são momentos de esquecer, fugir do cotidiano, inverter a ordem, deixar os problemas de lado, homenagear a desordem e realizar protestos”. (1999).

Quanto a esta questão também Beatriz Magalhães comenta:

[...] Teriam elas [as festas] conotação de “controle social” ou “protesto social”? Suas funções se limitariam à diversão, pausa das tarefas cotidianas, tempo de compartilhamento entre pessoas dos diversos estratos sociais, “ocasião de êxtase e libertação”, “válvula de escape”? Essas são indagações de Peter Burke. O autor insinua ser a festa um elemento de equilíbrio social admitindo nelas “que os subordinados purgassem seus ressentimentos e compensassem suas frustrações”. (2001, p. 936).

Não podemos negligenciar o fato de que o trabalhador vê na festa, no espaço lúdico o momento de agir sem o rígido olhar do empregador. Na festa permitem-se comportamentos que seriam improváveis em local de trabalho. Portanto, para que haja produtividade durante a semana, aceita-se que haja extrapolação nos dias de folga, de lazer.

A festa surge mediante práticas cotidianas, mas que, quando festejadas, inserem-se num outro tempo, o tempo do excepcional, aonde palavras, gestos, comportamentos são diferenciados dos dias “normais”. Como foi mencionado em citação anterior, na festa tensões podem surgir, como também competições e conflitos. Ou seja, algum problema surgido no cotidiano pode vir à tona nos dias de festa e ali ser resolvido. Além disso, as ocasiões festivas são vistas como momento de lazer, quando “as pilhas” poderão ser recarregadas. “Festando” dá-se vazão aquilo que inquieta e procura-se “exorcizar” males, tudo para que no dia seguinte se possa reassumir normalmente as funções, agindo dentro dos padrões aceitos como corretos e apropriados; portanto, a festa pode servir como válvula de escape.

O autor Caillois, já em 1950, diz que a festa “[...] é alteração da ordem, inversão dos interditos, e das barreiras sociais, fusão numa imensa fraternidade, por oposição à vida social comum, que classifica e separa”. (apud AMARAL, 1998, p.37-38).

Carla Simone Chamon, ao estudar acerca de uma festa no Arraial do Tejuco em 1815, faz uma observação que podemos utilizar para reforçar o que foi dito anteriormente: “[...] havia ali, como em toda festividade, uma pluralidade de sonhos e desejos, muitas vezes contraditórios e não apenas propósitos políticos ou mesmo um único propósito em questão [...]”. (2001, p.597). Toda festa traz consigo vários interesses e é preciso também ter isto em mente ao se organizar alguma celebração.

Vários autores tematizaram e tematizam sobre a noção da festa como propiciadora do restabelecimento da ordem ou de negação dela, mas Jean Duvignaud apresenta outra ideia. Ele vê as festas não apenas como uma tentativa de regeneração ou um modo de reafirmação da ordem social vigente, mas a ruptura, a anarquia total e o poder subversivo, negador da festa. A festa evidencia “a capacidade que têm todos os grupos humanos de se libertarem de si mesmos e de enfrentarem uma diferença radical no encontro com o universo sem leis e nem forma que é a natureza na sua inocente simplicidade”. (1983, p.212). A questão é que hoje essa capacidade tem sido enfraquecida pelo crescimento industrial, pelo capitalismo (individualismo e utilitarismo contemporâneos, que são contrários ao dispêndio e à inutilidade que são a essência das festas).

O autor João Adolfo Hansen também comenta sobre esta diversidade de interesses que cerca um festejo: “a festividade é [...] um macrossigno complexo, composto de vários signos particulares, hierárquicos e hierarquizadores. Ela representa, ordena e distribui hierarquicamente os grupos sociais no seu interior; sua forma torna visível ou

teatraliza a estrutura mesma da sociedade que a organiza e nela participa [...]” (2001, p. 739).

Ao afirmarmos que uma festa é organizada segundo algum interesse e que os participantes dela também procuram ter nelas seus desejos realizados, podemos usar como exemplo as festas de conotação política. Recorremos novamente ao que diz a autora Carla Chamon,

[...] O fato de o povo comparecer ao festejo não significava que ele estivesse ali para comungar daqueles valores e ideais públicos [...] Havia também muitas apropriações do momento festivo, que não passavam necessariamente pela festa que a elite dirigente idealizava [...] ao se juntar e se reunir com os outros moradores do arraial, como queriam seus organizadores, eles [os habitantes] entravam em contato com os valores políticos que a festa proclamava. Eles exercitavam, de certa forma, esse espírito público, essa comunhão cívica. Mesmo que o povo não conseguisse penetrar nas significações das alegorias invocadas na festa, bastava que se deixasse impregnar pelo momento, que deixasse expandir a alegria, a emoção e a correspondência de todos os corações [...]. (2001, p. 597).

O que a citação acima pontua é relevante: quando participamos de um festejo, podendo ser claramente político ou não, mesmo que afirmemos que não fomos atingidos por aqueles discursos, indiretamente o fomos, ou seja, mesmo que eu afirme que saio da festa com as mesmas convicções de quando eu entrei, a festa propiciou mudanças, pois basta que ali estejamos para que nossa subjetividade atue, tanto de forma positiva quanto negativa, posso ficar alegre, emocionado, como posso ficar decepcionado e irritado. A festa tem esse poder: ela não nos deixa indiferentes. Como diz Carla Simone, “trabalhando com a afetividade, mais do que com o racional, essas imagens [das festas] prendiam [e prendem] o espectador pela emoção que causavam [e causam]. Elas seduziam [e seduzem] o seu público”. (2001, p. 590).

Portanto, quando participamos de um festejo, vemos os outros e somos vistos pelos outros, melhor dizendo, ela, a festa, possibilita a visibilidade social:

[...] A festa, por sua vez, promovia uma ocupação das ruas que era de outra ordem. Aqui, o arraial montava um outro cenário: as pessoas vestiam-se melhor, os barulhos e ruídos eram os da música e da algazarra, a iluminação externa das casas e prédios públicos deixava ruas e praças em evidência. Na festa, todos os elementos concorriam para fazer daquele momento um espetáculo alegre, durante o qual as pessoas se encantassem e ficassem impressionadas. E era, muito provavelmente, menos por ser a celebração de um acontecimento político do que por ser um espetáculo alegre e ruidoso que as pessoas se dispunham a tomar parte dos festejos. (CHAMON, 2001, p. 597).



Essa visibilidade provoca novas reações, novas atitudes por parte dos “festeiros”, na medida em que todos querem causar boa impressão, levando com isso a aquisição de roupas novas ou no uso daquelas destinadas as ocasiões mais relevantes. Se o evento for em casa, a mesma também passa por uma “reforma”, buscando deixá-la mais acolhedora para os convidados. Enfim, como sabemos que seremos vistos, desejamos deixar na memória dos convivas somente aspectos favoráveis.

Estas preocupações que cercam uma festa também foram comentadas pelo autor Castoriadis:

[...] Mas o importante é que, no momento em que a festa se realiza, os homens criam sentidos e significados para a vida em sociedade, eles imaginam simbolicamente o seu mundo. Por meio da imaginação social, uma coletividade se designa e se representa, cria uma identidade, estabelecendo a partir daí sua relação com o mundo. É por meio da imaginação, elemento essencial à festa como a toda a vida social, que uma coletividade estabelece sua imagem, mediante a criação de crenças e de códigos comuns. Por meio da elaboração de valores vitais, uma sociedade se pensa e se faz como essa sociedade e não outra, ou seja, é por meio deles que uma sociedade atribui significado ao mundo e aos seus atos e cria para si uma identidade. (apud CHAMON, 2001, p.598).

O conceito de identidade e o de memória já foram pontuados enquanto relevantes para a análise de uma festa. Quanto à representação, diz Hansen: “a representação é uma mediação, uma estrutura, uma forma interposta como um crivo do que se diz e se vê tanto nos festejos quanto nos relatos dos festejos [...]”. (2001, p.737). E o mesmo prossegue: “[...] representação significa a presença da coisa ausente produzida pelos signos [...] a representação implica que a presença da ausência tem uma forma [...] adaptando-se ao tema, ao gênero e à circunstância de uso da representação [...]”. (HANSEN, 2001, p.740).

Diante de tudo o que foi exposto, é mister que se faça a seguinte pergunta: mas, o que é uma festa?

[...] Não existe, na verdade, uma conceituação minimamente adequada do que seja uma festa. Festa é um termo vago, derivado do senso comum, que pode ser aplicado a uma ampla gama de situações sociais concretas [...] o que é festa para uns, pode não ser para outros [...] Os sentidos que o próprio senso comum atribui a festa são, dessa forma, bastante fluidos, negociáveis, contestáveis. Algo nos diz que uma festa deve unir diversão e alegria com um comportamento coletivo, mas nem toda diversão é festa, mesmo que seja coletiva [...] Festa [...] não é um termo neutro, mas o centro de uma polêmica; sua definição mexe conosco, com nossos valores, com nossa visão de mundo. Frequentemente julgamos, criticamos, analisamos as festas que nos cercam, disputando seu sentido. A própria definição social de festa é, assim, um palco no qual se defrontam diferentes interpretações do viver em sociedade. (GUARINELLO, 2001, p. 969-970).

Concordamos com as indagações feitas por Guarinello, justamente porque as questões relacionadas à cultura são sempre complexas e carecem de atenção por parte dos pesquisadores da área. Mas, se o autor não apresenta definição de festa, por outro lado comenta acerca das várias definições já dadas quanto ao que é a festa:

[...] Tais definições não são, a rigor, incorretas. São, no entanto, incompletas, imperfeitas, na medida em que assumem festas particulares, ou características específicas de determinadas festas, como parâmetro para julgar o que é, ou não, uma festa [...] Um caminho alternativo e promissor talvez seja o de pensarmos a festa em termos bem gerais, abstraindo-a de todas as suas particularidades históricas e culturais. [...]. (GUARINELLO, 2001, p. 970).

Contribuindo ainda mais com a discussão sobre festas, Guarinello propõem um caminho alternativo e dele fazem parte quatro características básicas:

[...] em primeiro lugar, recusar fazer uma fenomenologia da festa, ignorando os afetos, sentimentos, emoções experimentados pelos participantes daquilo a que chamamos festa; depois, pensar a festa de modo não histórico, isto é, não encara-la como uma instituição passível de história e de evolução ao longo do tempo [...]; em terceiro lugar, abandonar, mesmo que temporariamente, a proposição de uma tipologia das festas, ignorando os casos particulares, a não ser como ilustrações de princípios mais gerais; em quarto [...] aborda-la como uma estrutura do cotidiano, ou, antes, como parte da estrutura do cotidiano de todas as sociedades humanas, como um produto necessário desse cotidiano. Proponho-me, portanto, a ver a festa, não como realidade oposta ao cotidiano, mas integrada nele [...]. (2001, p. 970-971).

Podemos, a partir de Norberto Guarinello, propor a seguinte definição de festa:

[...] uma forma de ação coletiva [...] que: implica uma determinada estrutura social de produção, no sentido de que as festas não são dádivas de Deus, nem caem dos céus segundo nossos desejos. Elas são laboriosamente e materialmente preparadas, custeadas, planejadas, montadas, segundo regras peculiares a cada uma e por atividades efetuadas no interior da própria vida cotidiana, da qual são necessariamente o produto e a expressão ativa; envolve a participação concreta de um determinado coletivo, seja ele a sociedade em seu conjunto, ou grupos dentro dela, com maior ou menor expressão ou força legitimadora, distribuindo-se os participantes dentro de uma determinada estrutura de produção e de consumo da festa, na qual ocupam lugares distintos e específicos; aparece como uma interrupção do tempo social, uma suspensão temporária das atividades diárias que pode ser cíclica, como nas festas de calendário, ou episódica, como na comemoração de eventos singulares, implicando uma concentração da atenção, dos esforços e dos afetos dos participantes em torno de um objeto específico [...]; articula-se em torno de um objeto focal, que pode ser um ente real ou imaginário, um acontecimento, um anseio ou satisfação coletivos e que atua como motivação da festa, como seu sentido explícito, cuja comemoração ou celebração constitui o leitmotiv e que, como tal, se esgota em si mesmo. Isto é, a reunião comemorativa que constitui a festa é seu próprio objetivo [...]. (2001, p. 971-972).

Nestor Canclini, estudioso de festividades, também afirma que “as celebrações festivas sintetizam a totalidade da vida dos sujeitos dentro das relações sociais, econômicas, culturais e políticas que movimentam as suas comunidades”. (apud KATRIB, 2006, p.380). Então, podemos novamente afirmar que a festa, além de um fenômeno social, é uma linguagem e deve ser alvo de investigação antropológica, isso porque os elementos da festa são elementos de significação e não adquirem esta significação a não ser sob a condição de participar de um sistema.

Segundo Rita Amaral (1998, p.52),

a festa é uma das vias privilegiadas no estabelecimento de mediações da humanidade. Ela busca recuperar a imanência entre criador e criaturas, natureza e cultura, tempo e eternidade, vida e morte, ser ou não ser [...] é ainda mediadora entre os anseios individuais e os coletivos, mito e história, fantasia e realidade, passado e presente, presente e futuro, nós e os outros, por isso mesmo revelando e exaltando as contradições impostas à vida humana pela dicotomia natureza e cultura, mediando ainda os encontros culturais e absorvendo, digerindo e transformando em pontes os opostos tidos como inconciliáveis.

De acordo com João Carlos de Souza, há uma indissociabilidade da festa com a alimentação. Esta relação está ligada à imagem do banquete e da abundância. O banquete culmina após a atividade de trabalho e representa, dessa forma, a vitória do homem sobre o mundo, tornando-se uma peça necessária a toda e qualquer comemoração popular. Nas imagens do comer e do beber é que se revela a tendência à abundância. (2004, p.338). Aliás, sempre que há festejos, como casamentos, formaturas, batizados, há uma enorme preocupação com o que servir e a sua quantidade. Diz-se que “é melhor sobrar do que faltar”. Festa com muita comida e bebida demonstra aos convidados a situação econômica favorável do anfitrião e que o mesmo preocupou-se em servi-los da melhor forma possível.

Quando estudamos festas gastronômicas, é comum encontrarmos este conceito. Por exemplo: “Acontecerá neste final de semana a tradicional festa do vinho do Km 20”. A festa pode estar nas suas primeiras edições, mas o conceito de tradicional já se apresenta. Por quê? É que este conceito traz consigo a ideia de algo prazeroso, apetitoso, de algo familiar, passado de pais para filhos, algo de confiança, que passa credibilidade, enfim, de algo que aproxima e sensibiliza quem desse alimento prova ou quem dessa festa participa.

Mas nem sempre o que é considerado tradicional ou nacional o é de verdade. Fernández-Armesto comenta:

[...] A cozinha italiana é tão intensamente colorida pelo tomate que é difícil imaginar como ela era antes da chegada deste fruto à Itália. O tricolore italiano representa as cores da bandeira nacional com fatias de tomate, mozzarella e abacate. Dos três ingredientes, a mozzarella é o queijo feito com o leite de uma variedade indígena de búfalo; e o abacate e o tomate são frutas que a Itália obteve da América [...] E outros itens indispensáveis ao cardápio italiano – o nhoque e a polenta – são feitos, respectivamente, com batata e milho [produtos americanos]. Muitos ingredientes hoje enraizados em outras cozinhas “nacionais” de países europeus, africanos e asiáticos também eram desconhecidos em suas etnias e terras natais até o Intercâmbio Colombiano [...]. (2004, p.253).

Estas afirmações nos fazem pensar nas festas que são realizadas e que divulgam iguarias e preparações típicas ou tradicionais. Francisco Beltrão também se insere nestes calendários gastronômicos e também divulga as suas festas “tradicionais”. Realizam festas italianas, alemã e polonesa. Mas: o que é prato típico? Será mesmo típico ou trata-se de uma tradição inventada? Se foi inventada, quem a inventou e por quê?

O pesquisador Sérgio Alves Teixeira faz seus comentários sobre a festa:

[...] a palavra festa remete à noção, coletivamente vivenciada, de alegria, bem-estar, felicidade, satisfação, amizade, descompromisso. Tudo isso é expresso numa síntese perfeita, por coisa boa. Exatamente por isso é que as festas se constituem em algo muito afim com um atributo humano fundamental, qual seja o de procurar o desfrute das coisas tidas por boas [...]. (1988, p.23).

A pesquisadora Rita de Cássia Amaral, que já mencionamos em outros momentos deste texto, é autora da tese “*Festa à brasileira: significados do festejar no país que ‘não é sério’*”. Nela, faz uma análise interessante sobre a Festa enquanto objeto e enquanto conceito. Rita comenta que o Brasil é conhecido pela grande quantidade e variedade de comemorações que realiza, dando, inclusive, surgimento a fala “no Brasil tudo acaba em festa”. Essa imagem não é exclusiva dos brasileiros, mas também dos estrangeiros, tanto que a autora cita uma frase dita pelo presidente da França Charles de Gaulle: “O Brasil não é um país sério”. Mas, como pergunta Rita Amaral, “será que festejar se opõe à responsabilidade e à consciência social? [...] Ao enfrentamento de problemas?”. (1998, p.7).

A festa é [...] um marcante elemento constitutivo do modo de vida brasileiro [...] Se muita coisa “acaba em festa”, muita coisa também começa por ela [...] Portanto, a festa não pode ser vista, pelo menos no Brasil, como mera fruição, divertimento ou “válvula de escape” para as tensões acumuladas na vida cotidiana, embora também o sejam. Afinal, não devemos esquecer que as inúmeras festas brasileiras acontecem com fundamentos diferentes para os vários grupos que as promovem. É preciso, então, compreender de que festa se está falando, como é produzida e com que finalidades. E, mais ainda, qual o significado dela para os que a produzem e para o povo [...]. (1998).

Nesta fala da autora podemos perceber que ela não concorda com o fato de que as festas devam ser pensadas apenas enquanto “válvulas de escape” das tensões cotidianas, como afirmam muitos estudiosos. Para ela, as festas devem ser pensadas a partir de dois modelos teóricos:

Ela é a experimentação momentânea da sociedade sem regras, livre de um dado modo de organização, tendo a função de reiterar ou de negar o modo pelo qual uma sociedade se organiza num dado momento histórico, através da dissolução temporária que o desregramento permite. Ela reiteraria [...] a organização social ao tornar perceptível a imprescindibilidade das regras limitadoras a fim de que a sociedade não se dissolva no caos e anomia da qual a festa costuma ser o exemplo. Ou, por outro lado, “negaria” [...] esta mesma organização através do desregramento, para afirmar a utopia da sociedade ideal, nova, na qual a alegria e a interação total com a própria natureza humana, sejam o modelo do viver pleno e feliz [...]. (1998).

Portanto, as festas podem representar um momento de desligamento das regras sociais ou de reforço destas regras, ou mesmo de junção de ambos, pois poderá haver momento de cumprimento e também de rompimento das mesmas, e em um mesmo evento festivo. Há quem defenda que as regras sejam descumpridas preferencialmente quando não há um consentimento com relação ao desenvolvimento da própria festa. Ou quando a festa é aproveitada para que determinados grupos reivindiquem algo, já que em momentos de festa as autoridades estão presentes, como também, os meios de comunicação. Para Michel Maffesoli, “uma cidade, um povo, mesmo um grupo mais ou menos restrito de indivíduos, que não logrem exprimir coletivamente sua imoderação, sua demência, seu imaginário, desintegra-se rapidamente”. (apud AMARAL, 1998, p.32).

Amaral comenta:

Olhando, no entanto, para as festas, de um ponto de vista diferente do momento da festa, quando tudo é euforia e êxtase, enlouquecimento, alegria e entrega, é possível ver que a festa “à brasileira” não é só alienação (no sentido de falta de consciência social, moral ou outra), como representou e representa, ainda hoje, importante papel na construção da sociedade e da sociabilidade brasileiras. (1998, p.88).

E ela completa (1998, p.89-90),

não parece ser à toa, portanto, que se diz que “no Brasil tudo acaba em festa”. Isto é compreensível, já que ela pode ser não apenas o momento do divertimento, do alegre gozo da vida, como também o espaço de protestos, da afirmação cultural, da organização de grupos de relação mais afetivas, de resistência à opressão cultural e social, ou mesmo de catarse.

Carlos Rodrigues Brandão, na obra “*A cultura na rua*”, estuda as festas no interior de vários estados brasileiros e sua importância para a vida daqueles que a realizam e delas participam. Ele observa que a festa “é o lugar simbólico onde cerimonialmente separam-se o que deve ser esquecido e, por isso mesmo, em silêncio não-festejado, e aquilo que deve ser resgatado da coisa ao símbolo, posto em evidência de tempos em tempos, comemorado, celebrado”. (1989, p.8). Então, a festa toma a seu cargo os mesmos sujeitos, objetos e estrutura de relações da vida social e os transfigura.

Sérgio Teixeira ainda chama atenção para um outro aspecto das festas, o fato das mesmas servirem como instrumento para a promoção das cidades. Tanto que ele fala em “festas da cidade” e não “festas na cidade”, principalmente se levarmos em conta o tamanho das mesmas, ou seja, cidades com número mediano de habitantes têm mais chance de mobilizarem-se em função das festas, por isso da expressão “festas da cidade”. (1988, p.23).

Rita de Cássia também menciona esta questão da apropriação da festa pela organização política local. Segundo ela, “[...] o poder instituído tenta fazer uso dela em seu favor, mas a festa não se deixa capturar. A negociação entre os símbolos da festa e seu uso político é complexa, e ela só se rende naquilo que considera necessário para atingir seus objetivos [...]”. (1998). A pesquisadora ainda diz que as impressões da festa são diferentes para os organizadores políticos e para o público em geral: este último vê a festa como espetáculo e diversão. (1998).

Festa boa é aquela que atrai um grande público, e que supera as expectativas com relação aos participantes. Tão grande é a preocupação com relação a esta questão que, conforme Teixeira, “[...] alguns dirigentes [de festas] chegam ao ponto de inflacioná-lo, através de dados passados à imprensa [...]”. (1988, p.29). Claro que números favoráveis depõem a favor do evento e de seus organizadores, colocando-os a frente de eventos similares que acontecem em outras cidades, ou mesmo dentro da própria cidade. Sem contar que “[...] as festas necessitam de muita gente não apenas para produzi-las como para desfrutá-las e dar-lhes feições comemorativas”. (AMARAL, 1998).

Amaral afirma que “como toda festa é um ato coletivo, ela supõe não só a presença de um grupo, mas, também, sua participação, o que diferencia a festa do puro espetáculo [...]”. (1998, p. 39-40). E ela continua: “O critério da participação parece ser fundamental na definição das festas e, historicamente, negociações de vários tipos, entre diferentes classes sociais, estamentos, gêneros, etc., têm sido realizadas a fim de obter maior adesão às festas [...]”. (p.40).

Jean Duvignaud (1983) chega a uma classificação da festa que reitera a participação como elemento fundamental da festa e que permite dividi-la em dois tipos básicos: festas de participação e festas de representação. Nas primeiras incluem-se cerimônias públicas das quais participa a comunidade no seu conjunto. Os participantes são conscientes dos mitos que ali são representados, assim como dos símbolos e dos rituais utilizados (exemplo: carnavais).

Já nas segundas, contam-se aquelas que apresentam “atores” e “espectadores”. Os atores, que podem ser em número restrito, participam diretamente da festa organizada para os espectadores que, eles próprios, participam indiretamente do evento ao qual eles atribuem, entretanto, uma dada significação e pela qual são mais ou menos afetados. O elemento importante é que os participantes são em número limitado enquanto os espectadores são muito numerosos, especialmente hoje, com as reportagens diretas via televisão. Ambos, porém, são perfeitamente conscientes das “regras do jogo”, mas que eles percebem o evento de modo diferente conforme o papel que lhes é atribuído.

Duvignaud ainda afirma que diante das transformações pelas quais as sociedades passaram o papel da festa também se modificou: seu caráter de representação tornou-se mais evidente, pois uma classe muitas vezes se “representa” para a outra. Então, as cerimônias comemorativas só aparecem no momento em que as civilizações ou as sociedades estão muito fortemente constituídas para saber aquilo que elas adquiriram e, conseqüentemente, se definir em função de um passado. Estas festas de representação, para ele, são muito pouco destruidoras.

Portanto, as festas são relevantes porque podem:

Comemorar acontecimentos, reviver tradições, criar novas formas de expressão, afirmar identidades, preencher espaços na vida dos grupos, dramatizar situações e afirmações populares. Ser o espaço de protestos [...] ou da construção de uma cidadania “paralela”; de resistência à opressão cultural, social, econômica ou, ainda, de catarse. Além disso, sendo capaz de mediar diferentes valores, termos e sentidos numa sociedade pluricultural, ela se revela como poderoso instrumento de interação, compreensão, expressão da diversidade, englobando-as e permitindo a todos se reconhecerem, na festa, como um povo único. (AMARAL, 1998).

Então, a festa adquire tríplice importância: por sua dimensão cultural, como modelo de ação popular (no sentido de que ela tem sido, em muitas ocasiões, o modo de concentração e investimento de riquezas – investimento feito em benefícios sociais, como creches e escolas) e como espetáculo, produto turístico capaz de revigorar a economia de muitas cidades.

## Amaral ainda afirma que a festa no Brasil

[...] não pode ser vista sob o ângulo da mera alienação, do desperdício ou da “irresponsabilidade”, mesmo quando estes adjetivos são presumidamente utilizados “a favor” do amor brasileiro pelas festas. Nossa festa, além de ser uma linguagem capaz de expressar simultaneamente múltiplos planos simbólicos é, ainda, uma mediação capaz de tornar compreensível a vida num país em que as contradições de todos os tipos são realçadas diariamente. E, finalmente, a festa pode ser entendida até mesmo como um modo de ação coletiva que pode responder à necessidade de superação das dificuldades dos grupos e das regiões onde se inserem e, mais ainda, tem se revelado um grande e lucrativo negócio, razão pela qual as festas cresçam mais e mais. (1998, p.16).

Esta autora também comentou que nas festas um povo se reconhece como único, e nisso a alimentação é fundamental. Até mesmo a autora Maria Eunice Maciel afirma que quando da necessidade de populações se deslocarem, “elas levam com elas todo um conjunto de práticas culturais alimentares [...]” (2004, p.27) e é isso que observamos ao fazermos estudos das festas gastronômicas de Francisco Beltrão. Os colonos gaúchos e catarinenses que chegaram as terras sudoestinas, trouxeram também com eles o desejo de preservar suas tradições culinárias, mesmo que precisando fazer algumas adaptações ao cardápio, pela falta de algum ingrediente ou por outras razões.

Para o autor Paul Freedman,

a oscilação entre pompa e simplicidade, entre artifício e autenticidade é particularmente típica do panorama culinário atual, em que duas tendências contraditórias florescem simultaneamente em lugar de se suceder. Quantos artigos já não foram publicados sobre famosos chefs preparando tradicionais receitas familiares em seus dias de folga? Não é apenas questão de estilo ou moda [...] mas a expressão de uma perda de parâmetros do mundo moderno diante da variedade e da experimentação. (2009, p.18).

“Se toda a história é, em certo sentido, um diálogo entre tradição e inovação, como avaliar hoje em dia, em termos culinários, essa eterna e fascinante tensão? [...]”, pergunta Freedman. (2009, p.26). E o mesmo autor continua: “[...] Coerente com a exaltação do novo, o movimento nouvelle cuisine dá início ao culto do chef-celebridade, que surge como inventor de novas sensações, e não um guardião ou definidor de uma grandiosa herança, como Carême, Escoffier ou Point”. (2009, p.29).

No capítulo “*Em busca do equilíbrio perfeito*”, de Joanna Waley-Cohen, lê-se: o chinês Yi Yin, diz a lenda, “[...] comparou o mundo inteiro a uma cozinha onde se preparam alimentos, e um bom governo à habilidade de cozinhar. Assim como na cozinha era necessário compreender os sabores para misturá-los com sucesso, no



governo era necessário entender os sofrimentos e as aspirações do povo para poder satisfazer suas necessidades”. (apud FREEDMAN, 2009, p.101).

Já na parte intitulada “*O nascimento da era de consumo moderna*”, de Hans J. Teuteberg, lemos que:

Comer, elemento básico da vida humana, é uma atividade enormemente complexa. Não só envolve processos bioquímicos naturais, como é também um fenômeno cultural. Todos os dias, os seres humanos precisam literalmente ‘incorporar’ a comida e, ao contrário dos animais que simplesmente seguem seus instintos quanto à escolha de alimentos, são confrontados por uma vasta gama de fatores determinantes, e às vezes conflitantes, dos quais podem ou não ter consciência. (apud FREEDMAN, 2009, p.233).

E o mesmo autor complementa:

Essa tendência pelos prazeres da culinária regional, em parte, relacionava-se à crescente necessidade de orientação em um mundo cada vez mais confuso, onde a mobilidade geográfica e social, bem como o nacionalismo e internacionalismo, resultava em perda de identidade. A comida e a bebida eram veículos ideais para expressar a identidade local. Não é coincidência o fato de, no século XIX, mais de 5 milhões de alemães, por razões econômicas, terem emigrado para os Estados Unidos levando consigo receitas maternas que, por muito tempo, seguiram marcando sua identidade cultural. Podem, com o passar das gerações, ter perdido o idioma alemão, mas o antigo repertório culinário persistiu por surpreendente período de tempo [...]. (TEUTEBERG apud FREEDMAN, 2009, p.256-257).

No capítulo “*Inovação e tradição*”, da obra de Freedman, consta que há

[...] duas atitudes básicas em relação a novos alimentos e sabores: fascínio e desconfiança, o que o sociólogo Claude Fischler e o psicólogo Paul Rozin chamam de o “paradoxo onívoro”. Fisicamente, os seres humanos necessitam de uma alimentação diversificada e, portanto, têm uma tendência biológica a buscar inovações alimentares. Além disso, podem apreciar novas comidas e sabores por razões sociais e culturais. Ao mesmo tempo são prudentes, conservadores e temerosos acerca de alimentos desconhecidos, porque eles ameaçam categorias, procedimentos e sentimentos habituais sobre comida [...]. (2009, p.333).

Nesse sentido, Freedman exemplifica mencionando a Alemanha e a Itália:

[...] O historiador Michael Wildt destacou o desejo dos alemães ocidentais de retornar o mais rápido possível à “normalidade” depois da guerra. A comida desempenhou papel crucial nesse sentido, que envolvia o desejo de reconectar a Alemanha ao mundo. Daí o fascínio da Alemanha Ocidental por alimentos e sabores do mundo inteiro [...] As revistas femininas publicaram vários artigos sobre comida chinesa, francesa, italiana ou húngara [...] Para os alemães ocidentais, a normalidade assumiu o significado de alimentação refinada e inovadora desde os anos 1950. Em contraste, a dieta italiana dessa época, quando a Itália também atravessava um período de milagre econômico

com fortes índices de crescimento, assumiu diferente significado. Muitos italianos encaravam a comida refinada com certa desconfiança e até com ansiedade. Novos sabores, ingredientes e hábitos alimentares, em geral relacionados à americanização, recebiam resistência por meio da (re)invenção de tradições culinárias. O crescente poder de compra não era capaz de apagar décadas de austeridade alimentar impostas pelo regime fascista desde os anos 1920. Em consequência, até os anos 1990 os italianos tinham a tendência de comer alimentos conhecidos e de não experimentar coisas novas. (2009, p.337).

Portanto, o excesso de novidades a partir dos anos 90, colaborou para uma busca dos hábitos tradicionais, como nos diz Freedman:

Nos anos 1980 surgiu um novo padrão alimentar aparentemente oposto ao anterior. Havia ampla disponibilidade de novidades em alimentos e sabores. Os supermercados se tornaram focos de inovações, oferecendo comida e bebida de todos os lugares do mundo e durante o ano todo. Restaurantes extremamente diversificados surgiram praticamente em todas as cidades européias. O excesso de novidades, na prática e nos discursos, parece ter contribuído para sentimentos de insegurança nos anos 1980 e 1990, que por sua vez despertaram novo interesse por hábitos alimentares tradicionais [...]. (2009, p.356-357).

E essa intenção por cardápios tradicionais pode ser observada nas festas gastronômicas que pesquisamos e que fazem parte das festas étnicas/culturais do município de Francisco Beltrão. Nesses cardápios tradicionais há os “pratos típicos” que trazem, para quem os degusta, uma sensação de pertencimento, de conforto, suscitam a memória gustativa, e poderíamos chamá-los, como o fizeram outros teóricos, como “comidas da alma”, aquela que consola, que conforta, que dá segurança. (HORTA, 1995).

A seguir adentraremos nas festas gastronômicas de Francisco Beltrão. Agora, a partir dos vários depoimentos inseridos no texto, poderemos relacioná-los as ideias apresentadas anteriormente pelos teóricos acerca da memória, da alimentação e das festas. Vamos festejar!!

## **CAPÍTULO 2 - “FEST PERU”: A FESTA DO PERU DA COMUNIDADE DA ÁGUA BRANCA (1996-2010)**

A Fest Peru, festa do peru da Comunidade do Bairro Água Branca<sup>8</sup>, mais conhecida como Comunidade da Água Branca, bairro que faz divisa com o município de Marmeleiro, teve início em 1996. Neste ano de 2011 ela está em sua 16ª. edição e, como sempre, aconteceu no dia 7 de setembro. A escolha pelo peru ocorreu em função da comunidade da Água Branca ter vários criadores de peru. Estes criadores são integrados da SADIA (S. A. Indústria e Comércio Concórdia), um frigorífico de porcos e aves criado por Atílio Fontana, em 1944, que atua intensivamente em Santa Catarina e no Paraná (além de muitos outros Estados e países).

Adão Rios, um dos pioneiros da festa e até hoje um dos organizadores da mesma, em entrevista nos diz que “[...] a Sadia [...] implantou em Beltrão [Francisco Beltrão] a criação de perus [...] a comunidade aqui [...] foi uma das pioneiras a receber os aviários de peru [...]”. (2011).

A avicultura tem força no município de Francisco Beltrão, principalmente como alternativa para viabilizar a pequena propriedade, pois a mesma exige muito pouco espaço físico. Segundo Caderno elaborado pela Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão para a comemoração do aniversário do município em 2000,

O Sudoeste é o maior produtor de aves do Paraná [...] [e] na Sadia de Francisco Beltrão, em 2000, está sendo abatido uma média de cinco milhões de frango/mês e cerca de 400 mil perus, iniciado em 1996 e colocando Francisco Beltrão entre os dois municípios da América Latina a produzir peru em escala comercial.

De acordo com informações de Mauri Zimmermann, funcionário da SADIA da unidade de Francisco Beltrão, cedidas em junho de 2011, por email, “são abatidos de 700 a um milhão de perus por mês, dependendo da época do ano”. Percebe-se, então, que de 2000 para 2011 houve um aumento significativo no número de perus abatidos.

Então, o abate de perus pela Sadia em Francisco Beltrão começou em 1996, justamente o ano de início da Fest Peru. No site Paraná da Gente lê-se: “Desde 1996,

---

<sup>8</sup> Não há documentos que esclareçam a origem do nome deste bairro, qual seja Água Branca.

por iniciativa da Associação dos Moradores da Água Branca, promove-se a Fest Peru, no sentido de divulgar e incentivar o consumo da carne de peru. A festa é realizada anualmente, quando são oferecidos vários pratos à base da carne da ave”. (www.prdagente.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo).

Esta mesma comunidade, também nos anos 1990, decidiu organizar outra festa tendo uma ave como prato principal: o Jantar da Codorna. É que na comunidade havia também criadores de codorna. Depois de quatro edições, em 1996, o Jantar da Codorna foi interrompido, principalmente por não haver carne de codorna suficiente no município para manter o evento.

Mas em 2007 os moradores da Água Branca resolveram reeditar a festa. De acordo com reportagem do Jornal de Beltrão,

o calendário de eventos de Francisco Beltrão ganhou mais um evento gastronômico. Na noite de sábado, 14 [de julho de 2007], as diretorias da Associação de Moradores do Bairro Água Branca e da Capela Nossa Senhora do Sagrado Coração, promoveram o Jantar da Codorna. Cerca de 600 jantares foram servidos para pessoas de Francisco Beltrão e Marmeleiro, no centro comunitário da Água Branca. (Água Branca reedita com sucesso o Jantar da Codorna, 16 de julho de 2007).

Segundo este mesmo artigo, Renir Comunello, na época presidente da Associação de Moradores, conta que naquele período a nova capela estava sendo construída e o conselho de pastoral precisava levantar recursos financeiros para a obra:

Foi então que surgiu a ideia de se promover o Jantar da Codorna, cuja última edição foi realizada em 1996. Na 5ª. edição do jantar, muita gente foi saborear a carne de codorna comprada de um frigorífico de Cascavel. Além da carne de codorna, foram servidos arroz, polenta, macarrão e saladas. Foram preparadas 1.700 codornas com uma média de 100 gramas cada, 40 quilos de macarrão, 25 quilos de farinha de milho, 80 quilos de tomate e 40 quilos de cebola.

A partir dessa reportagem é possível depreender que se no início o Jantar foi pensado em função da criação de codornas na comunidade, quando de sua reedição a busca por recursos para a edificação da capela foi o mote principal. Inclusive, há uma parte da matéria que deixa claro que a carne de codorna não é de produtores da comunidade, mas que foi comprada de um frigorífico de Cascavel. Justamente por não terem carne de codorna suficiente, novamente o Jantar foi interrompido, não sendo até o presente ano reeditado na comunidade.

O que tem ocorrido no município é uma promoção beneficente do Rotary Club Integração, que há três anos (neste ano de 2011 ocorreu o terceiro evento) vem

oferecendo um jantar à base de codorna. São mil jantares servidos na associação do Bairro da Congo, para arrecadação de fundos para várias associações da cidade de Francisco Beltrão. Os organizadores não têm por objetivo divulgar o consumo de codorna, tanto que as mesmas na sua maioria nem são adquiridas aqui no município.

Então, o ano de 1996 foi significativo para os moradores da Água Branca: fim do Jantar da Codorna, início da criação de perus e começo da Fest Peru. Os principais mentores da Fest Peru foram Renir “Chico” Comunello (residente no bairro e contador), Adão Rios (residente no bairro e administrador), Alzemiro Osowski (residente no bairro, ex-criador de peru e criador de frangos) e, mais tarde, Delair Pilatti (morador do bairro). Em conversas tidas no início de 1996, decidiram por realizar uma festa gastronômica, a exemplo do Jantar da Codorna, promovido anteriormente no próprio bairro, e do que já faziam outros bairros e comunidades do município, mas com um produto diferente, o peru.

Como disse Adão Rios, “[...] a festa [...] é pra incentivar os produtores principalmente. Divulgar os produtores [...]”. E completa que o prazer da festa é saber que os perus são criados no próprio município, “[...] se não não tinha nem motivos de nós fazermos a festa [...]”. (2011). Delair também afirma que “[...] tem criador de peru [na comunidade], por isso que [...] o pessoal da comunidade, os primeiros produtor de peru, [os que] começaram a trabalhar com peru, que deram a idéia [...]”. (2011).

Ouvindo estes depoentes, um aspecto nos chama a atenção e também nos faz entender a razão de tanto empenho pelas festas da comunidade: Alzemiro e Renir têm relação direta com organização de festas, pois vivenciaram a participação dos pais em eventos de seus bairros e estavam ao lado dos mesmos nestes momentos, e acabaram por tomar gosto por atividades comunitárias. O pai de Alzemiro, inclusive, até hoje participa das festas, tanto a do peru quanto as religiosas. Já Adão comenta que quando do seu noivado, em 1971, foi servido aos convidados peru da...Sadia! O peru entrou em sua vida anos antes da Fest Peru!

Delair Pilatti também comentou que desde sua infância tem vínculos com o manuseio com carnes, pois no interior, onde morou, isso era muito comum: “Há, sempre [mexi com carne], a gente se criou assim no interior mexendo com carne”. (2011). Além disso, o mesmo deixa claro que sua motivação para participar da Fest Peru também se justifica pelos elogios recebidos e por gostar de trabalhar em prol da comunidade: “[...] a gente participa, é o elogio do pessoal, [deles] agradecer, e trabalhar pela comunidade,

sempre quando a gente ajuda de um lado vem de outro [...] Todo ano eu participo pra ajudar [...] a gente tem que ajudar os outros”. (2011).

Comunello diz que sua motivação para participar da festa pode ser explicada pela questão social, ou seja, por perceber sua inserção em uma sociedade e desejar participar ativamente nela:

Não sei, só porque é uma sociedade, foi uma ideia que a gente achou que ia dar certo e realmente foi, foi um sucesso, né? Porque todo mundo admirou, gostou e não tem o que voltar atrás, porque é uma festa que não se visa um lucro financeiro, se visa a divulgação da comunidade, do pessoal, do peru, do pessoal da festa em si, uma festa gastronômica que é muito boa [...]. (2011).

Já Adão Rios comenta que a Fest Peru

é uma dedicação [...] porque [...] eu particularmente deixo de fazer os meus eventos aqui [na chácara] pra nós trabalharmos lá [ele e a esposa]. A minha esposa trabalhou em todas as festas, eu trabalhei em todas as festas. Parece uma obrigação naquele dia, né? [...] um compromisso [...] comunitário da comunidade. Naquele dia você reserva de ir lá [...] Isso é sagrado [...]. (2011).

Então, para que a Fest Peru acontecesse, tiveram que buscar o apoio da comunidade, da Sadia e do poder público municipal.

Segundo Adão Rios,

[...] a Sadia nos deu apoio na primeira festa, aliás, está dando até hoje. Mas principalmente na primeira festa, eles como em Santa Catarina já havia a criação de peru há mais tempo, eles trouxeram de lá pessoas mais experientes em gastronomia usando a carne de peru. Então vieram os cozinheiros de Santa Catarina na primeira festa, nos auxiliaram. Desde a compra em supermercado, dos produtos que seriam usados na utilização da carne de peru [...] Nós adquirimos a experiência de lá [...]. (2011).

Pela fala podemos observar que a Sadia apoiou a ideia da festa, porque uma festa com peru já era feita em Chapecó e também porque assim estariam divulgando a carne da ave no município (e arredores) de Francisco Beltrão. Renir Comunello diz: “[...] [o] diretor da Sadia naquele ano se prontificou a ajudar e [...] trouxe duas mulheres de Chapecó que vieram, e que faziam em Chapecó todo ano através do Rotary e do Lions lá e vieram aqui pra nos mostrar o sistema de trabalho, e aí a gente foi inovando, foi melhorando [...]”. (2011). Alzemiro diz: “[...] consegui o pessoal de Chapecó pra vim aqui fazer a primeira festa [...] a Sadia ajudou [...]”. (2011). Delair completa: “[...] veio as mulheres da Sadia uma vez ensinar [...]”. (2011).

Alzemiro acima diz que “veio as mulheres da Sadia uma vez ensinar”, mas na verdade elas não eram funcionárias da Sadia. Como o diretor da Sadia de Francisco Beltrão sabia que perus eram preparados em festas do Rotary e do Lions em Chapecó, este entrou em contato para que elas pudessem vir a Francisco Beltrão para ensinar alguns moradores da Água Branca.

Outra questão a ser pontuada é que os envolvidos com a realização da Fest Peru, tanto homens como mulheres, precisaram desse auxílio das cozinheiras de Chapecó, pois não tinham prática na preparação de pratos a base de carne de peru. As receitas precisaram ser aprendidas antes de serem servidas na Fest Peru. Não havia como pedir receitas e modos de preparação de pratos com esta ave para mães e avós, porque estas não sabiam prepará-la.

Ainda, é importante deixar claro que a Sadia não financiou integralmente a primeira festa do peru, e nem fará isso nas edições seguintes. Ela dará o seu apoio em todas as Fest Peru, mas até o ano de 2011 não a financiou integralmente. Como ouvimos de Adão: “[...] passaram por ali [pela administração da unidade da Sadia em Francisco Beltrão] vários chefes diferentes. Uns nos dando mais apoio, outros um pouquinho menos, mas sempre nos apoiaram [...]”. (2011).

Alzemiro Osowski, também organizador da Fest Peru, comenta que “desde a primeira festa a Sadia participou da festa e nos apoiou, deu algumas ideias de como fazer, sempre eles ajudaram”. (2011).

Adão ainda diz:

[...] surgiu a ideia em função do implemento da Sadia na criação, na integração, da criação de perus com os pequenos agricultores. Surgiu esta ideia pelo fato das outras comunidades terem fazendo com outras tradições [...] Nós buscamos o peru e **formamos uma tradição** [...] É uma maneira de divulgar o que está sendo produzido aqui na região [...]. (2011, grifos nossos).

Esta fala de Adão é bem significativa, pois mostra que eles, os membros da Associação dos Moradores da Água Branca, “buscaram o peru e formaram uma tradição”. Melhor dizendo, observaram que outras comunidades do município realizavam festas a partir de alguns alimentos e também quiseram eleger o seu para “formar uma tradição”.

Comunello explica como a Sadia mantém o sistema de integração com os parceiros do bairro Água Branca e de como concordaram com a criação de perus com média de 9 quilos, os que são servidos na Fest Peru:

É a Sadia faz integração [...] a Sadia leva nos aviários peruzinho, eles criam, depois a Sadia recolhe, então é uma integração, a Sadia que fornece o peru, tem os aviários que ficam com o peru 25 dias e desses 25 dias eles vão prum outro aviário, daí é o criador terminal, ele vai ficar mais 120 dias, aí a Sadia recolhe, abate e vende, só que no nosso caso a Sadia tem que selecionar estes 120 perus num tamanho, num porte mais ou menos só em média de 9 quilos, porque a Sadia tira em torno de 3 a 4 quilos, ela tira peru com 3 a 4 quilos que é o vendido pra exportação e de 15 a 18 quilos é fatiado e é vendido também, é só vendido em partes, mas os nossos é um caso especial, então eles tem que arrumar 120 num aviário deixar separado pra eles manterem quando chegar nos 120 abater, agora este ano também vamo fazer a programação qual aviário vão deixar 120 perus [...] [e] tudo ração fornecido pela Sadia [...] a Sadia fornece o produto, leva o produto [...]. (2011).

A partir destas falas temos identificadas algumas razões para o início da festa: pelo apoio da Sadia na divulgação da ave; pelo incentivo aos criadores de peru e por também desejarem uma festa na comunidade, “uma festa de tradição”, como já acontecia em outras no município. E Adão fala com orgulho que eles “formaram uma tradição”. Ainda em outras falas de Adão se ouve “[...] que essa é uma tradição muito bonita [...]”, “[...] é um marco esta festa [...]”, “[...] se tornou uma tradição [...] Nós temos a festa do peru como tradição”.

E a Fest Peru acabou por ser institucionalizada pelo poder público beltronense, uma vez que faz parte do calendário oficial de festas do município.

## **2.1 A Realização da Fest Peru: as parcerias, o sistema de Buffet e a entrega das aves nas mesas**

Para que a Fest Peru acontecesse, e para que ela continue acontecendo, foi necessário que parcerias fossem feitas: da comunidade com a Sadia e com o poder público municipal e estadual. Alzemiro comenta sobre a participação da Sadia no evento:

É importante porque é uma divulgação do produto deles; na verdade todo mundo ganha com isso, porque nós, a comunidade, ganhamos porque vem recursos financeiros para nós desta promoção, e a gente investe na comunidade, arruma a igreja, ficou bem arrumada a igreja agora com a festa do peru, pro ginásio da comunidade também, enfim naquilo que precisa arrumar na comunidade. (2011).

Alzemiro também comenta que compravam os perus da Sadia a preço de custo, mas que isso mudou a partir da 14ª. Fest Peru, ou seja, a Sadia passou a doar todos os perus para a festa, e isso ocorreu por uma atitude do próprio Alzemiro:



nós tava comprando a preço de custo, mas estas duas últimas festas que teve [...] eu fui lá [e] convidei o pessoal [...] da Sadia agora na [...] 13ª convidei eles [...] eu dei uma mesa pro pessoal da Sadia porque são nossos parceiros, né? [...] daí ele [o diretor da unidade da Sadia do município] me chamou lá e conversou comigo: ‘Alzemiro, venha conversar comigo, na próxima festa nós vamos te ajudar, vamos ajudar a comunidade’. Daí na 14ª e na 15ª ele doou todos os perus pra nós [120 perus, além do peito para fazer stroganoff e carne para os bifes à milanesa]. (2011).

Delair Pilatti também menciona que antes “[...] a Sadia fazia um preço de custo, hoje a Sadia tá doando, as últimas duas festas a Sadia tá doando os perus”. (2011).

Segundo reportagem do Jornal de Beltrão, de 24 de agosto de 2010, “a Sadia é parceira desta promoção [a Fest Peru] porque possui vários parceiros (integrados) na comunidade. Dos 1.350 aviários da Sadia que fornecem aves para a unidade de Francisco Beltrão, 630 são de perus [...]”. (ÁGUA ..., 2010, p.16).

De acordo com informações fornecidas por Mauri Zimmermann, funcionário da SADIA, unidade de Francisco Beltrão, em junho de 2011, “no total, há 413 [propriedades com criação de perus], sendo 198 em Francisco Beltrão e 15 na Água Branca”. O mesmo ainda diz que o objetivo da empresa com esta parceria, ou seja, com a doação dos perus e das carnes para a Fest Peru, é “manter e melhorar o relacionamento com a comunidade, principalmente com a da Água Branca. Há também o objetivo de consolidar a imagem da Empresa como parceira da comunidade e divulgar a marca SADIA”.

Apesar deste auxílio, os organizadores deixam claro que não há interferência da Sadia quanto ao andamento da festa. São os organizadores que tomam todas as decisões do evento: “[...] nós que estamos fazendo, eles só vem, participam, não ficam no caso palpitando na festa [...]”. (Alzemiro, 2011).

Adão Rios também comentou sobre o fato da Sadia ter doado todos os perus das duas últimas festas: “[...] ele [o chefe da unidade da Sadia] chegou a nos doar os perus, coisa que nunca tinha acontecido [...] doaram, ele doou todos os perus pra festa”. (2011).

Também Comunello comenta: “[...] nos últimos dois anos a Sadia vem doando os ingredientes [...] a Sadia com uma nova mentalidade [...] vem doando a custo zero pra associação”. (2011).

Mas, segundo fala de Delair, foi preciso convencer os dirigentes da Sadia, unidade Francisco Beltrão, da relevância da Fest Peru para que eles chegassem a doar os perus para a festa: “[...] ela [a Sadia] no começo achava que era uma festinha pequena, daí [...]”

vieram os dirigentes, foi convidado eles na festa e viram que era uma festa grande [...]”. (2011). Depreende-se, então, pelo depoimento que uma estratégia interessante foi utilizada pelos organizadores, a de convidar os dirigentes da Sadia para participarem da Fest Peru. Aqui é preciso lembrar que nestes mais de quinze anos de Fest Peru houve mudanças nos cargos de chefia dentro da Sadia, inclusive quanto aos responsáveis pelo segmento dos perus. Assim, é notório que os organizadores da Fest Peru desejavam colocar estes novos encarregados a par do evento e que os mesmos seriam convencidos a aumentar o apoio da empresa na festa gastronômica.

Mas Delair também fala que é preciso entender que há uma série de trâmites burocráticos dentro de uma grande empresa como a Sadia para que verbas ou mesmo doações sejam feitas: “[...] só que não é fácil pra eles conseguirem também [...] pra adquirir [para doação] esses 100 [120] perus é uma burocracia pra eles, eles tem que apresentar tudo, notas e tudo que é feito [...]”. (2011).

Os entrevistados em nenhum momento comentaram dos lucros da festa, ou seja, não falaram em valores, não deram números, porém, pelas falas depreende-se que as festas sempre superaram a expectativa, que nunca tiveram prejuízo. Com a Sadia doando todos os perus e as outras carnes da festa, é fato que o lucro foi ampliado. Adão afirma: “[...] obtivemos um resultado grande financeiro, que deu para terminarmos a nossa capela. Nós tínhamos uma capela sem piso, sem teto, sem forro, [e] hoje está acabada, graças a este apoio. Então a comunidade tem resultados positivos com isso”. (2011). E em outro momento da entrevista afirma que “[...] [a Fest Peru] é uma festa grande, é uma festa que arrecada um recurso que dá para investir na comunidade [...]”. (2011).

Delair Pilatti fala que todas as Fest Peru deram lucro e que recompensa todo o trabalho da comunidade: “recompensa, recompensa comparando as outras festas que nós fazemos, festa de igreja e coisa, é bom lucro [...]”. (2011). O mesmo ainda afirma que com o lucro das festas eles conseguiram também investir na compra de utensílios para a cozinha e em fornos: “[...] cada festa foram comprando, começamos com um depois dois, três [...] agora tem cinco, tudo da comunidade, fornos grandes e vamos comprar mais uns porque ou você tem as coisas pra fazer ou não faz [...] mesa, banco, não temos nada emprestado, nós temos tudo”. (2011). Então, quem ganha é a comunidade, pois benfeitorias são feitas, como a finalização das obras da capela.

Quanto à participação da Prefeitura, diz Alzemiro que “[...] a prefeitura assim eles participam, ajudaram a reformar o ginásio, melhoraram as condições do ginásio pra [...]”

festa [...]”. (2011). E Adão complementa: “A prefeitura [entra] com esta parte dos projetos, a parte da estrutura. Tudo que nos precisamos de infra-estrutura, que está dentro do alcance da prefeitura, nos vamos lá, montamos os projetos e eles sempre tem colaborado”. (2011).

Também é preciso lembrar que há os patrocinadores dos *folders* e cartazes da Fest Peru. Afirma Delair: “[...] nós temos patrocinador dos ingressos, cartazes, tem as firmas que patrocinam; nós passamos nas firmas, elas patrocinam o custo da gráfica, sempre as mesmas firmas, sempre aqui da comunidade, antes nós tinha firma da cidade daí procuramos pega tudo da nossa comunidade, daí eles patrocinam”. (2011).

A data escolhida para a festa foi 7 de setembro. Isso porque ainda não havia qualquer festa no município nesta data e por lembrarem do desfile de 7 de setembro: “Nós que estipulamos a data [...] E acertamos! Sabe por quê? Tem o desfile de manhã, termina o desfile próximo ao meio dia, ninguém quer ir pra casa fazer almoço [...] Então saiu do desfile e vem pra festa”. (Adão Rios, 2011). Delair Pilatti também afirma que: “Foi pegado dia 07 de setembro porque é uma data que ninguém fazia promoção, então dia 07 se é segunda, terça ou quarta é dia 07; na época foi escolhido porque é feriado mas ninguém faz festa, mais ou menos baseado nisso foi feito, então dia 07 de setembro o pessoal vai desfilar e já tá o almoço garantido [...]”. (2011).

Alzemiro diz: “[...] a data sempre é dia 07 de setembro, esta é uma ideia que nós tivemos desde o começo, tivemos a sorte de acertar uma data certa [...] na época ninguém fazia promoção em Beltrão, hoje já fazem [...] na época ninguém fazia [...] não existia promoção dia 07 de setembro”. (2011).

Além disso, Adão afirma que a data é oportuna porque há várias autoridades do município que prestigiam o desfile de 7 de setembro e que aproveitam para almoçar na Fest Peru: “[...] Muito positiva esta data, muito positiva. Que tu aproveita as autoridades que estão no desfile, vem deputados [...] todos que tão ali participando do desfile vem pra festa [...]”.

Renir Comunello comenta sobre a participação “dos políticos”: “[...] e todos os anos os deputados tão ali, deputado e prefeito. Dia 07 de setembro é o encontro do Nelson Meurer, do Caíto Quintana, do Assis do Couto, do Padre Roque [...] da Luciana, do Traiano, todos eles vão, os prefeitos também de Marmeleiro, Beltrão [...]”. (2011). Alzemiro também fala sobre a participação “dos políticos”: “[...] o Nelson Meurer sempre tá na festa, todas, ele não falhou nenhuma até hoje, ele sempre fala assim ‘mas 07 de setembro o almoço é lá na Água Branca’ [...] e vários políticos, também a Luciana

[...] tudo gente conhecidíssima, que nunca deixam de vir na festa; o Caíto [...] o Traiano [...]”. (2011). Delair completa: “[...] o prefeito, os deputados estão sempre aí [...] Os deputados Nelson Meurer, a Luciana nunca falharam uma festa do peru, sempre, o prefeito [participa de] todas as festas”. (2011).

O fato das autoridades se fazerem presentes na festa é comentado com entusiasmo pelos seus organizadores, é uma demonstração de que estão articulados com a prefeitura municipal, com a câmara de vereadores e com o legislativo estadual.

A primeira Fest Peru aconteceu no pavilhão e no Ginásio de Esportes da comunidade, aliás, locais utilizados até os dias de hoje para a festa. Nas primeiras festas, até 2003 ou 2004, os perus eram servidos pelo sistema de buffet. Ao meio-dia as duas mesas centrais eram repletas de travessas com saladas, arroz, pão, strogonoff e bife à milanesa de peru, e os participantes da festa formavam filas para se servirem desses complementos. A carne do peru era servida por senhores que estavam encarregados de destrinchar as aves.

#### **Foto 1 – Primeira Fest Peru – 1996**



**Fonte:** Arquivo pessoal Renir “Chico” Comunello.

Como podemos perceber pela foto acima, em preto e branco, as mesas centrais, aquelas com o cardápio da festa, eram decoradas com frutas, e senhores com jalecos brancos e bonés da Sadia forneciam partes de peru para os participantes da festa.

Na foto da página seguinte (foto 2), também em preto e branco, e tirada no primeiro ano da festa, observamos que grandes filas se formavam para que as pessoas pudessem se servir. O público aguardava com paciência até poder almoçar. E para almoçar era preciso escolher um lugar entre as mesas de madeira que estavam dispostas pelo pavilhão e pelo ginásio. Eram mesas grandes, comunitárias, de forma que mais pessoas pudessem ocupá-las. Diz Algemiro: “As mesas são de três metros de comprimento, de madeira de pinheiro [...]”. (2011). E nas demais festas as mesas compridas continuaram a ser utilizadas, aliás, o são até hoje.

As cadeiras eram de madeira e palha (que serão substituídas nas festas posteriores por bancos de madeira, como vemos na foto seguinte) e os pratos e talheres eram trazidos pelos próprios comensais. Os copos eram de plástico e fornecidos quando da compra de alguma bebida. É importante lembrar que nas primeiras festas estes materiais todos eram emprestados para o dia do evento. Como fala Alzemiro: “[...] na primeira festa nós pegamos mesa emprestada, pegamos cadeiras emprestada, pegamos talheres tudo emprestado porque nós não tinha [...]”. (2011).

## Foto 2 – Primeira Fest Peru – 1996



Fonte: Arquivo pessoal Renir “Chico” Comunello.

Inclusive, os entrevistados comentam que nas primeiras festas também não possuíam todos os fornos necessários para assarem os perus. Grande parte dos perus servidos na primeira festa foi assada na Panificadora Florima (que já não existe mais). Comenta Renir Comunello:

[...] A primeira festa do peru foi realizada no dia 07 de setembro de 96 em sistema de buffet [...] e nós assamos 33 perus numa panificadora, a panificadora Florima, levamos os perus era umas 5 horas da manhã e ficaram assados mais ou menos uma e quarenta, quase duas horas da tarde e o pessoal esperando não arredou pé, foi o que marcou realmente a festa do peru [...]. (2011).

Pelo exposto pelo entrevistado, fica claro que a primeira “fornada” de perus da Fest Peru chegou atrasada, ou seja, quase duas horas após o horário do almoço!

Como os proprietários da panificadora (e os próprios organizadores da festa!) não estavam acostumados a assar perus e nem em tal quantidade (33 de uma só vez!), ainda

não sabiam qual deveria ser o calor e nem o tempo necessário para o assamento. Alzemiro Osowski também disse que nesta festa, além de atrasados, os perus não chegaram bem assados: “[...] não ficaram bem assados os perus, pegamos um forno emprestado [...] a gente pegou um forno que não conhecia e aquele forno era ruim, não assava, assou, mas não ficou sabe aquele bem assado que tinha que ter ficado, mas também não ficou ruim, mas só que não deu aquela presença bem douradinha, bonita”. (2011). E Delair completa: “Demorou pra assar, chegou atrasado, era [...] tarde, não chegavam os perus, é [que] foi levado assar nuns fornos [da panificadora] [...] e ninguém tinha prática”. (2011).

Segundo Comunello, felizmente os participantes da festa (a maioria) entenderam a demora e esperaram até os perus serem servidos. O mesmo entrevistado completa: “[...] porque o pessoal viu o esforço, o trabalho, a dedicação do povo da sociedade e gostou realmente [...] Hoje a comunidade tem forno suficiente para assar 120 perus sem ter problemas de deslocamento [...] então não há problemas”. (2011).

Mas outro de nossos entrevistados, Alzemiro Osowski, comentou que na primeira festa vieram muitas pessoas além do esperado e estas não conseguiram provar dos perus e de seus acompanhamentos: “[...] foram bastante gente, pra ter uma idéia não conseguimos fornecer comida pra todo mundo [...]”. (2011).

Com as experiências e o aprendizado adquiridos em cada Fest Peru, os seus organizadores foram pensando em melhorias, em como poderiam satisfazer ainda mais aos seus participantes. A compra de fornos foi uma das necessidades mais urgentes, pois perceberam que precisavam de fornos instalados ali mesmo no local da festa e suficientes para assar quantos perus fossem objetivados para a festa.

Inclusive, os primeiros fornos comprados pela comunidade não eram os mais adequados, ou melhor, eles não estavam devidamente instalados, de forma que proporcionou muita fumaça. Como afirma Comunello: “[...] era uma fumaceira que não tinha explicação [...]”. (2011). Adão Rios também comenta sobre os fornos, dizendo que eles tiveram que explicar para os funcionários da empresa que construiu os novos fornos, que desejavam fornos bem maiores a fim de atender aos objetivos da festa: “Tivemos [...] [de] ir lá e trazer o pessoal que fabricava forno pequeno pra fabricar grande, pra atender a nossa estrutura [...]”. (2011).

Além disso, os fornos devem estar embutidos no concreto, do contrário não ficam aquecidos convenientemente. Como diz Adão: “[...] se nós colocarmos um forno ao ar

livre, ele não vai assar que nem aquele que está embutido no concreto, na parede. Então, não dá aquecimento, não sobe o grau”. (2011).

Atualmente, como conta Renir, a comunidade tem capacidade para assar 120 perus, o suficiente para servir mais de 1.300 pessoas.

Nas fotos das páginas seguintes, do ano de 2005, já constatamos uma grande mudança quanto a forma de servir os perus e seus acompanhamentos. Os entrevistados não sabem precisar a data, mas por volta de 2003 ou 2004 deixaram de servir em forma de buffet e passaram a servir nas mesas. Diz Delair Pilatti: “Das 15 festas, as primeiras era servido o peru a buffet [...] nas primeiras festas, depois que foi mudado por mesa com 12 pessoas e um peru inteiro, agora ta servindo um peru inteiro por mesa”. (2011).

Alzemiro Osowski afirma em entrevista ser ele o autor da ideia de mudar o sistema de servir os convidados da Fest Peru:

eu assumi a presidência da associação, daí eu tive a ideia de pegar e vender a mesa, vender a mesa pra doze pessoas, que daí ninguém precisa pegar fila, chegou na hora de almoçar a sua mesa está pronta ali, eles só levam o peru na mesa e mais os ingredientes que vai com o peru na mesa, a pessoa nunca vai pegar fila nada, vai ser servida na mesa, bem servida, né? E deu tão certo que [...] vai ficar assim porque não tem outro jeito, facilita [...] ninguém pega fila, nada, chegam ali sossegados [...] tomam uma cervejinha, conversam com os amigos, não precisam se estressar com pegar fila, correr atrás de nada, sabem que sua mesa está preparada a hora que quiserem almoçar tá disponível [...]. (2011).

Delair Pilatti afirma que não era fácil destrinchar os perus, principalmente devido ao tamanho das aves, e que esse fator também pesou quando da opção por mudarem a forma de servir:

[...] porque servi um buffet é complicado, porque é ruim de cortar o peru, porque o peru tem duas coxas, duas asas, então chegavam duas pessoas pegava, daí era muito ruim pra servir a carcaça, cortar, pra dividir [...] e no buffet tem pessoas que, os primeiros que chegam tiram os pedaços melhor e pra servir pra cortar também é difícil. (2011).

Interessante também observar que Delair menciona o fato de que pelo sistema anterior de servir, pelo buffet, os que eram servidos de peru antes recebiam os melhores pedaços. Com o sistema de entrega de um peru por mesa, ou seja, um peru de aproximadamente 9 quilos para servir uma mesa com uma média de 12 pessoas, isso não mais ocorria.

Diz Renir: “Hoje dá 1200, 1300 pessoas, são 100 mesas a 12 pessoas, dá a média de 13, 14 pessoas por mesa porque o pessoal vai a mais, né? De 1200 a 1400 pessoas vai”. (2011). Sobre essa nova forma de servir Adão comenta:



[...] Começamos a vender o peru antecipado com tudo que era servido no buffet, servia na mesa para a nossa clientela. Foi aí que a nossa festa deslanchou [...] Cada um [dos organizadores] já sabe o que vai fazer. Desde servir as mesas, porque nós temos os casais que servem as mesas [...] cada um [cada casal] fica responsável por 10 mesas [...] Desde servir a salada, o strogonoff, o pão, o peru [...] Chega naquela hora estão todos fardadinhos ali esperando a vez de servir [...]. (2011).

Adão comenta sobre os casais que servem as mesas, que “estão fardadinhos” só esperando o “ok” para levarem as iguarias até as mesas, e sobre isso o depoente Delair também comenta: “[...] depois os casal vão servir as mesas, que o pessoal chega, senta [e] vem tudo na mesa, daí é tudo dividido, quem ta cuidando o forno só fica lá tirando, entregando e tem o outro pessoal que vai lá pegar pra trazer nas mesas”. (2011).

Percebe-se mesmo que este novo processo acabou com as filas e agilizou a forma de servir, além de possibilitar que as sobras (quando há) sejam levadas para casa. Além disso, pela fala de Adão constata-se que passaram a vender o peru por grupos, ou seja, como cada peru é de 9 quilos, mais os acompanhamentos, podia servir em média 12 pessoas, então passaram a vender esse “pacote” aos interessados. (2011).

Sobre isso também diz Comunello:

[...] no dia da festa [...] cada casal pega uma fila de mesa [...] oito mesas cada fila, cada casal pega uma fila e daí vai atender esta fila [...] os produtos, por exemplo, vai tudo antes, só fica o peru, o bife, o estrogonofe e o arroz que é a parte quente que vai na hora, então o casal chega, podemos servir? – sim, então a mulher vai buscar o estrogonofe, o bife e o arroz e o marido vai buscar o peru, aí os dois chegam juntos, mais ou menos juntos, porque se coloca [...] o bife antes vão comer todo bife e vão deixar o peru [...]. (2011).

Por este sistema de entrega por mesas, não há mais a preocupação dos organizadores para com as sobras, pois o que os grupos não consomem ali, acabam levando para casa: “[...] Porque se sobrar peru, alguém que não consegue comer tudo [...] Porque a mesa, o peru, é vendido para doze pessoas, normalmente vem quinze, e às vezes as quinze não conseguem comer todo o peru. Então o que a pessoa faz? Leva pra janta, outro dia. Ali no pavilhão não sobra nada, nem retalhos [...]”. (2011). Delair também aborda a questão das sobras: “É, antes tinha sobra, muita sobra, muita perca, então hoje não tem perca, a sobra vai tudo pra casa [...]”. (2011).

Também pelas fotos podemos observar que mesmo com a alteração na forma de servir, as mesas continuam sendo de madeira e coletivas, e as cadeiras usadas continuam sendo as de madeira e palha. Contudo, agora também há bancos de madeira. Esta forma de abrigar os convidados é interessante, porque famílias diferentes podem sentar lado a lado e entabularem conversação.

Ainda, pode-se notar nas fotos que com a entrega dos perus nas mesas não há filas e não há tumulto. Todos estão sentados e degustam tranquilamente as iguarias da festa. E o local está totalmente ocupado, não havendo praticamente mais espaço para mais mesas e cadeiras. Na foto 4, inclusive, verificamos que há mesas até na cancha de bocha!

Em reportagem do Jornal de Beltrão, de 9 de setembro de 2010, lê-se:

[...] as pessoas se encontrando ao redor das mesas, sempre mais perto umas das outras porque quando deu meio-dia praticamente não tinha cadeiras vazias. Todos muito calmos porque sabiam que tudo que tinham a fazer era localizar a sua mesa, reunir toda sua turma e pedir a comida [...] Mais de cem mesas espalhadas pelo pavilhão principal e até sobre a cancha de bocha, mas todos foram servidos em poucos instantes. Todos comeram à vontade e em muitas mesas sobrou pra levar pra casa. Aí foi reunir as crianças – muitas ainda se divertindo nos brinquedos ao lado de fora –, despedir-se dos amigos e voltar pra casa, descansar o restante do feriado [...]. (ÁGUA..., 2010).

E, findado o almoço, ainda é feito um sorteio de um peru assado (que é para ser levado para casa): “[...] após o almoço é o sorteio do peru, porque nós sortecemos um peru pra quem comprou pelas mesas. Então é sorteado a mais pro pessoal levar embora, assado, prontinho. Um leva o peru embora pra comer de novo”. (Adão, 2011). Os depoentes não souberam precisar a data de início deste sorteio, mas como Adão fala em “quem comprou pelas mesas”, não é uma prática realizada desde o início da Fest Peru.

### **Foto 3 – Fest Peru – 2005**



**Fonte: Arquivo pessoal Renir “Chico” Comunello.**

**Foto 4 – Fest Peru – 2005**



**Fonte:** Arquivo pessoal Renir “Chico” Comunello.

**Foto 5 – Fest Peru – 2005**



**Fonte:** Arquivo pessoal Renir “Chico” Comunello.

Nestas festas gastronômicas também podemos observar a divisão de tarefas entre homens e mulheres. Para Adão Rios, “não tem muita separação [...]” (2011) entre as atividades de homens e mulheres na Fest Peru. E continua,

[...] o que faz o homem? Tira o peru das embalagens, salga, faz o tempero, coloca nos cochos [...] mas a mulher também vai lá fazer o recheio do peru. Então [...] não há uma divisão: vocês ficam na cozinha e nós com os perus,

né? Assim como os homens vão fritar os bifes de peru lá na cozinha. Na hora de fritar os bifes sempre é designado dois homens pra ficar fritando os bifes. Então as mulheres ficam mais com a parte da salada, mas não quer dizer que é só lá na salada. Elas participam também na elaboração da hora de salgar, de rechear, de fritar o bife. É uma integração total. (2011).

Acima, Adão comenta que os homens fritam os bifes de peru, que “dois homens são designados pra fritar os bifes”. Já Delair afirma que “geralmente é o casal, marido e mulher, dois casais que frita, os maridos fritam [e] as mulheres já vão ajudando [...]”. (2011). E por falar em fritar os bifes de peru, a forma de fritá-los mudou: se antes eram fritos em um tacho, agora são fritos em fritadeiras elétricas. Sobre isso fala Delair: “[...] antigamente fritava os bifes no tacho, hoje nós temos uma fritadeira elétrica [...] 120, 130 quilos de bife [...] dá umas 6 horas pra fritar todos em fritadeira”. (2011). Pela quantidade de bifes, é claro o quanto este novo recurso facilitou e agilizou o trabalho.

Delair diz que são os homens que se preocupam em temperar os perus e injetar neles o tempero: “[...] os homens [...] nós mesmos fazia [o tempero, e injetava]”. (2011). O mesmo também comenta que os homens são responsáveis pelo assamento dos perus, e como as aves já são colocadas nos fornos por volta de meia-noite, é preciso fazer um rodízio noturno, ou seja, é preciso que sempre tenha uma equipe para supervisionar o assamento durante a madrugada: “Fica dois, três pra cuidar do fogo até seis horas da manhã, daí vem mais pessoal pra ajudar mexer, na hora de mexer os perus trocar [os perus de lugar nos fornos] [e] são cinco fornos”. (2011).

De acordo com Comunello:

[...] elas tem [...] a incumbência de cortar, temperar o bife à milanesa, passar os ovos, a farinha e tal, daí temos dois rapaz que fritam pra nós por isso que já tem prática, temos duas fritadeira elétrica [...] Então elas temperam [os bifes], preparam e nós assamos, depois elas fazem o estrogonofe, elas rechiam o peru [...] e as mulheres daí ficam na cozinha para fazer o arroz, arrumar as mesas, preparar, então é um grupo, é por etapas, daí no dia da festa [...] cada casal pega uma fila [...] oito mesa cada fila [...] e daí vai atender esta fila [...] a mulher vai buscar o estrogonofe, o bife e o arroz e o marido vai buscar o peru, aí os dois chegam juntos, mais ou menos juntos [...]. (2011).

Diz Alzemiro: “Os homens ficam responsáveis no caso pra assar os perus e as mulheres fazem a parte da cozinha, fazer as saladas, fazer o estrogonofe, fazer o arroz”. (2011). Delair também diz que “a cozinha” é com as mulheres: “[...] as mulheres fazem a salada na cozinha [...] é as mulheres que fazem arroz, pão, saladas diversas [e colocam] frutas na mesa [...]”. (2011).

## 2.2 O Tempero e o Recheio dos Perus

Comentamos anteriormente que a empresa Sadia sempre esteve ligada a Fest Peru, da primeira até a “última” festa. Nas primeiras festas, a Sadia concedeu descontos para a aquisição dos perus e eles eram entregues sem tempero aos organizadores da festa. Como um peru da Fest Peru tem em média 9 quilos, é preciso salgá-lo dois dias antes para que “pegue” o tempero. Aliás, é importante que se ressalte que essas aves da festa têm peso superior aos perus “normais”, por isso a própria Sadia já se encarrega deste sortimento especial todos os anos no mês de setembro.

Diz Comunello: “[...] eles vêm pronto, limpo e a gente tem que recheiar, salgar eles, porque eles são muito grande e não passam na máquina que a Sadia tem pra temperar [...] então nós mesmos temperamos [...] depois é recheado, depois vai pro forno”. (2011). E Alzemiro: “[...] eu sempre ajudei temperar também [...]”. (2011). Delair também diz: “[...] nós temperamos mesmo, nós ajudamos a temperar [...] nós que fazia o tempero [...]”. (2011).

E diz Adão: “[...] [É preciso] tirar o peru das embalagens, salga, fazer o tempero, coloca nos ‘cochos’, que isso tem que ser feito no mínimo com 48 horas de antecedência pra pegar o tempero e descongelar [...]”. (2011).

Os “cochos” mencionados por Adão são iguais ao mostrado na foto 6. Depois que cada peru é temperado, ele é colocado neste “cocho” e ali fica na salmoura até o dia seguinte.

Afirma Delair que o tempero usado é aquele já pronto: “[...] Nós pegamos uma mistura de tempero pronto e misturamos em líquido [...] base de dois litros cada peru de água [...]”. (2011).

Adão Rios diz:

[...] nós temos um tempero especial que deixa ele dentro de uma salmoura no mínimo 24 horas ou 48 horas, depende de como ele [o peru] vem pra cá. Se ele vem meio descongelado é 24 horas, se ele vem congelado daí é 48 [...] é um tempero tradicional de carnes que a comunidade aqui usa. Sempre que nos fizemos uma festa aqui, nós deixamos a carne também posar na salmoura. É uma tradição que tem para o tempero pegar lá no fundinho da carne, que dá o sabor [...] usa sal, vinagre, alho, bastante alho picado. É o tempero tradicional que nós usamos, não tem nada de muito especial [...]. (2011).

Ao lermos as informações prestadas por Adão de que utilizam um “tempero especial”, um “tempero tradicional” e que é “uma tradição” para temperar “lá no

fundinho da carne”, imaginamos que é mesmo algo característico da comunidade, um tempero criado por eles e que eles o mantêm em segredo, pelo menos “o pulo do gato” dele. Mas não! Ele acaba por dizer que o tempero é especial, tradicional porque é aquele mesmo usado por grande parte dos cozinheiros ou assadores, portanto, não tem “nada de muito especial”. Então, na mesma fala ele diz que é um “tempero especial”, “tempero tradicional” e que “não tem nada de muito especial”.

Além disso, Delair afirma que o tempero que usam é “uma mistura de tempero pronto”. Será que o diferencial, o especial, “o tempero tradicional” é o conseguido através da escolha e mescla desses temperos já prontos? Provavelmente usa o termo “tradicional”, pelo fato de adotá-lo desde o início da Fest Peru. Mas uma certeza Adão tem, como podemos ler na citação abaixo: o peru salgado desta forma, com sal, vinagre e alho, fica delicioso!

Anteriormente comentamos que nas duas últimas edições da Fest Peru, a Sadia doou todos os perus e as carnes. Os perus da Sadia já costumam vir com algum tempero, mas na opinião dos assadores da festa, não é o suficiente:

[...] Ele vem pré-temperado, mas não é o suficiente [...] nós [...] não usamos só aquele tempero da Sadia, nós temos um tempero especial [...]que a Sadia tempera e ela tem um produto que nós não sabemos se é pimenta, o que é que deixa ele meio assim...picante. Então a gente procura quebrar um pouco aquilo. Faz um tempero mais suave e tal. Mas fica muito bom, fica muito bom o peru. Fica delicioso! (2011).



**Foto 6 – Tempero dos perus – Fest Peru – 2005**



**Fonte:** Arquivo pessoal Renir “Chico” Comunello.

Como os perus para a festa são muito grandes, é difícil conseguir temperá-los integralmente. Constatando a dificuldade em temperá-los e percebendo que apenas temperando por fora não é o suficiente, os organizadores da festa, Adão, Alzemiro e Renir, inventaram uma máquina para temperar. Comenta Alzemiro:

[...] nós temos máquina que injeta dentro dele o líquido [o tempero], tempera com líquido, tem uma seringa, você fura ele, a mesma coisa que a Sadia tempera, no caso na Sadia eles tem umas máquinas automáticas que são tipo umas agulhas, umas seringa que injeta o líquido no peru e nós temos o manual [...] Criamos, pegamos uma máquina de pulverizar e colocamos um bico também e injetamos líquido nele [...]. (2011).

Sobre o mesmo assunto, comenta Comunello:

[...] a gente põe mais ou menos uma quantidade, uma base e injeta com uma máquina, injeta o líquido, em média de uma garrafa e meia de líquido no peru, aí ele vai pro forno em média de 200 graus de calor, ali ele perde muito líquido e aí com essa injeção de água dentro dele, mesmo que ele perca, ele fica bastante úmido ainda, não fica seco, se coloca ele direto sem injetar líquido ele vai sair, perder muito líquido, então o que ele perde é o que é colocado, daí ele volta a ficar mais natural, ele fica bem suculento [...] nós colocamos o tempero de sal, vai sal temperado, todo tipo de sal temperado, a gente pega vários tipos de sal temperado, mistura na água e injeta. (2011).

E Comunello continua:

[É] uma máquina simples, máquina destas de sulfatar, de passar remédio em parreira, uma máquina simples com uma agulha simples e injeta assim o líquido nas asas, nas coxas, aperta e o líquido entra pra dentro [...] No dia anterior é temperado, é recheado [...]. (2011).

Delair também afirma que o tempero é injetado a partir de uma máquina: “[...] injetamos com uma máquina nos perus [...]”. (2011). Inclusive, o mesmo depoente diz que “[...] o peru é uma carne seca, enxuta, daí se você não temperar bem por dentro ele perde depois aquela água, então ele tem que ficar assado e suculento, porque se não injeta muita água ele fica seco”. (2011).

Adão Rios afirma que o “injetar de temperos” acontece em todas as festas. Diz que o Renir Comunello “faz calo de seringas nos perus”! E por falar nisso, Comunello comenta: “[...] nos primeiros nós injetava com uma seringa, aquelas seringuinhas pequeninhas era um Deus nos acuda, daí inventamos essa maquininha aí, compramos, adaptamos uma agulha simples [...] questão de 20 segundos, 30, é injetado o líquido no peru”. (2011).

É interessante observar como estes organizadores precisaram pensar em estratégias para burlar as dificuldades que surgiam na organização da festa, e a invenção de uma máquina para temperar simboliza muito bem isso. A partir do uso de uma seringa comum, daquelas utilizadas para vacinar gado, foram fazendo adequações, juntando com uma máquina de lida de parreiras, e descobriram uma forma rápida, eficiente e barata de temperar os perus por inteiro. Como diz Comunello, com o “injetamento” de tempero “[...] a gente começou a repassar todos e daí deu uma unanimidade mais ou menos parelho em todos os perus com líquido do mesmo tipo de fortidão como se diz, daí ficou, mais a gente conseguiu melhorar, aprender mais, cada vez foi melhorando”. (2011).

Com a experiência adquirida ao longo das festas e muita observação, também constataram qual a medida certa de tempero deveria ser injetada, qual a temperatura



certa do forno, qual o tempo necessário para assar os perus, com e sem o alumínio que os envolve. Perceberam que por algumas horas é fundamental assá-los com o laminado, pois assim a carne fica toda assada e macia, e que somente após a retirada do líquido nas bandejas e da retirada do próprio laminado é que os perus devem ser dourados, tostados.

Delair comenta: “É desde o começo e no decorrer do tempo fomos aprendendo [...] desde assar o peru [...] peru é complicado porque se você assa um peru e ponhar trinta peru no forno tem uma diferença, né? [...]”. (2011). E completa: “[...] nós assamos, deixamos até sete horas da manhã, seis e meia, daí tiramos a água, a gordura, mexemos com eles, aquele que ta mais assado, menos assado, porque aquele que ta mais em cima, mais embaixo assa, aquele que ta no meio não ta bem assado, daí mudamos”. (2011). Portanto, observação e experiência foram (e são!) fundamentais para o assamento dos perus.

Na imagem abaixo, vemos um dos fornos utilizados na Fest Peru e nele 10 perus. Estes ainda estão na etapa que envolve a cobertura com laminado.

#### **Foto 7 – Assamento dos perus – Fest Peru – 2005**



**Fonte: Arquivo pessoal Renir “Chico” Comunello.**

Os perus servidos na Fest Peru são recheados e desde a primeira festa foi assim. Diz Alzemiro que “no recheio é colocado carne moída, farinha de rosca, ervilha, milho verde, azeitona e os temperos, sal [...] os condimentos também”. (2011). E Comunello diz: “[...] recheia com [...] azeitona, com bacon, com ovos, com algum tempero assim

[...]”. (2011). Delair também comenta que “[...] vai recheio normal, assim carne moída, farofa, milho, é o recheio tradicional de sempre”. (2011).

Como já foram realizadas mais de 15 edições da Fest Peru, mudanças, adaptações ocorreram também na forma de rechear. Mas Comunello diz que “[...] não mudou, só melhorou [...]”. (2011). Delair também diz que o recheio praticamente não mudou, porque o público da Festa está gostando: “[...] mais ou menos é o mesmo, porque o pessoal tá gostando, então não dá pra mudar muito”. (2011). E o depoente diz que o público comenta se está gostando ou não do recheio: “[...] o pessoal comenta se gosta [...] e a gente vê aquele que reclama, a gente pede porque pra gente melhorar, cada festa a gente vai aprendendo [...]”. (2011). Interessante este comentário de Delair de que “não dá pra mudar muito” o recheio “porque o pessoal tá gostando”. Soa como se houvesse um certo receio em desagradar o público com novas experiências com o recheio dos perus. Afinal, por quê “mexer em time que está ganhando”?

O recheio dos perus fica a cargo das mulheres da comunidade. Como diz Alzemiro, “as idosas que fazem, as mulheres da comunidade, geralmente as idosas que fazem [...] são mais as pessoas de idade, elas gostam de fazer daí a gente procura dar o valor, tem que incentivar pela vontade delas”. (2011). Delair reforça a informação passada por Alzemiro: “São as mulheres da comunidade, mais as nonas da comunidade [que fazem o recheio dos perus], elas gostam de vim fazer o recheio”. (2011).

Adão afirma que o recheio é colocado desde o início do assamento. É que os perus são cobertos com laminados, por isso ele cozinha lentamente, junto com a carne do peru. Segundo Delair Pilatti, “[...] tempera ele, põe o recheio, [e] perto da noite já colocamos, laminamos ele [e] já vai pro forno, daí meia noite nós já fizemos fogo [...]”. (2011).

### **2.3 A Madeira Utilizada nos Fornos e as Horas Necessárias para o Assamento dos Perus**

A foto do assamento dos perus ainda nos possibilita ver o local em que a lenha é colocada (há um compartimento logo abaixo da “boca” do forno). São vários os fornos usados pela comunidade para assar os perus, e eles são de tamanhos diferentes, portanto, o consumo de lenha também está atrelado a este fator. Os organizadores comentam que não há uma exigência para o tipo de lenha a ser utilizada, apenas mencionam que o melhor é que a lenha proporcione labaredas, pois assim produzirá mais calor. Diz seu

Adão: “Não, não [não importa qual o tipo de madeira], desde que seja uma lenha que faça labareda. Tem que ter fogo [...] e tem que ser lenha fina [...] O forno é aquecido com a labareda, não com a brasa”. (2011). É interessante constatar que o assamento de perus é diferente do assamento de um churrasco, pois este exige lenha grossa e que não proporcione labaredas. Como deixa claro Adão: “[...] É ao contrário de assar o churrasco, não pode ser aquela lenha que assa churrasco, aquela lenha grossa [...]”. (2011).

Renir Comunello também comenta:

Não, não [não faz diferença o tipo de lenha], porque o fogo corre por fora, não pega, só pega o calor, o peru fica dentro do forno e laminado e o fogo corre por fora [...] tem como dois tubo, um tubo maior e um tubo menor, você faz fogo embaixo e deixa passagem pro calor correr, daí o calor corre por dentro daquele tubo no canto daí não sente cheiro nada, pode colocar qualquer tipo de lenha que não há problema.

Sobre a lenha usada, Alzemiro diz: “Tem que ser uma lenha boa, que dê labareda pra poder aquecer bem senão não assa, tem que ser uma lenha fininha que dê bastante labareda, porque senão não tem como assar, porque precisa de muita caloria pra assar os perus”. (2011).

A comunidade também recebe auxílio quanto a este quesito, a lenha. Praticamente toda lenha utilizada para o assamento dos perus é doada ou comprada a baixo custo, de moradores da comunidade ou de serrarias da região. É que esta lenha não é “de primeira”, são “refugos”. Como diz Renir Comunello:

A lenha não se gasta muito, a gente tem um pessoal aí de uma serraria de Marmeleiro que tem bastante refile [...] que é sobra [...] vai refilando a madeira, sobra galho, pedaço comprido, a gente compra lá uns três cubos, corta, põe lá embaixo da coberta, deixa secar bem até o dia da festa. (2011).

Adão Rios ainda diz: “A lenha qualquer um que tem fornece da comunidade, sem cobrar, qualquer um que tenha lenha disponível. Se não têm, nós vamos buscar retalhos nas serrarias em Marmeleiro, são retalhos de madeira”. (2011).

Percebe-se, então, que a comunidade também se organiza quanto a lenha a ser providenciada para a Fest Peru. Coleta-se os “retalhos” ao longo dos meses e armazenam-se os mesmos (são cobertos) para que sejam suficientes e para que estejam secos para o assamento dos perus.

Pelas entrevistas também é possível perceber que o assamento deve ser lento, ou seja, com labaredas para proporcionar o calor, mas com o fogo sendo monitorado para

que os perus assem lentamente, levando de dez a onze horas para ficarem no ponto certo, assado por dentro e dourado, “tostadinho” por fora.

Como vários perus são colocados em cada forno, é claro que são necessárias várias horas de assamento. Além disso, os perus para a festa, como já comentamos anteriormente, são de tamanho maior, em média de 9 quilos. Diz Adão: “Nós colocamos pra assar tipo duas horas da madrugada, já começa assar, pra ficar pronto ao meio dia. É que não pode apurar muito”. (2011).

Alzemiro Osowski também comenta:

[...] como é uma grande quantidade de carne exige uma grande quantidade de caloria pra assar e demora mesmo, daí a gente assa tranquilo e não se apura [...] se quer servir onze e meia tá tudo pronto, tu não se apura, não se estressa, ele é enrolado no papel alumínio daí o peru se conserva, depois das onze horas tá tudo pronto, fica então onze horas no fogo.

Diz Comunello:

a meia noite, uma hora da madrugada, na véspera [da festa] é começado a acionar os fornos, são quatro, cinco fornos com média de 120 quilos nos fornos e aí lá pelas 6 horas da manhã do dia é retirado tudo de dentro, tirado todo líquido que sobra nas bandejas, recolocados todos eles, aí selecionados onde tem mais assado, mais cru, separa de forno [...] faz uma avaliação, aí aquele forno que está mais passado diminui-se o calor e o forno que tiver menos, mais cru aumenta-se o calor [...] Aí lá pelas dez e meia retira de novo, daí tira o laminado e deixa só dourar, então é colocado, tirado duas vezes. (2011).

Com relação aos fornos e ao assamento, diz Delair:

Tem uns forno maior outros menor, tem uns que vai vinte [perus], outros vai trinta, outros vai vinte e cinco daí, o forno menor assa mais, daí a gente tira daquele forno põe no mais grande, a gente abre, tira pra ver aquele que ta mais assado, menos assado; é trabalhoso, daí as dez horas nós mudamos tudo, tira o papel só pra ele dourar, daí até meio dia nós segura uns cem graus mais ou menos o forno, temperatura pra servir de meio dia [...] hoje nós começamos meia noite pra deixar tudo prontinho, tudo num padrão. (2011).

## **2.4 A Participação da Comunidade na Preparação da Fest Peru e o Público da Festa**

Todos os depoentes deixaram claro em suas falas da colaboração de toda a comunidade da Água Branca na Fest Peru. E Adão frisa: “[...] Porque quando se faz uma festa não se pensa na direção, todos são envolvidos”. (2011). A preparação

começa, segundo entrevistados, com antecedência. Não há unidade nas falas dos depoentes quanto ao início das atividades, pois um diz em “pelo menos trinta dias de antecedência” e outro que “já três meses antes é preciso começar a trabalhar”.

Alzemiro diz que “tem que começar geralmente 30 dias antes; a gente faz o lançamento da festa, daí divulga no jornal, na rádio pra fazer [...] a divulgação da festa, daí a gente já começa a trabalhar, a organizar, começa a fazer os ingressos, começa a fazer os cartazes, começa a vender e se prepara pra festa [...]”. (2011). Delair diz que

sempre é feito um mês antes [uma reunião] [...] depois a gente faz o lançamento da festa [...] a gente um mês antes quarenta dias antes faz o lançamento da festa [...] a gente faz uns 10, 12 perus, convida o pessoal que vai trabalhar, o pessoal da imprensa, secretário da prefeitura, o pessoal da Sadia, os empresários da comunidade, a Sadia doa, a gente doa a janta também, daí é feito aqui no pavilhão também, faz o lançamento da festa, daí [...] cada um pega o que é pra fazer, é decidido o que vamos modificar, as mulheres vão ver o que elas vão fazer na cozinha, quem vai organizar, uma fica organizada pra salada, outra pro estrogonofe, outra pro arroz, os bifes. (2011).

Já Adão afirma que “[...] não é uma coisa de última hora. Sempre uns três meses antes já têm que começar a trabalhar. Desde a reserva dos perus, a confecção dos cartazes, dos ingressos e toda a festa, nós fazemos um lançamento com a imprensa antes, uns dias antes da festa”. (2011).

Com relação ao lançamento da Fest Peru com a imprensa, há matéria do Jornal de Beltrão, de 24 de agosto de 2010:

Sábado [21 de agosto], na Água Branca, teve um jantar de lançamento da 15ª. Fest Peru, que será realizada dia 7 de setembro [de 2010] [...] Além de boa parte do pessoal que vai trabalhar na festa, estiveram presentes representantes de empresas parceiras, autoridades do município e a imprensa. O prato foi o mesmo que será oferecido no almoço do dia 7 de setembro: peru assado e recheado e estrogonofe de peru, mais arroz, saladas, pão e cuca [...]. (ÁGUA..., 2010, p.16).

Neste mesmo lançamento, alguns representantes da comunidade discursaram, além do representante da Sadia e da Secretaria Municipal de Urbanismo.

Em se falando da participação de toda a comunidade, também se fala nas famílias dos próprios organizadores da festa. Alzemiro diz que

toda a família ajuda, meu pai tá com 83 anos, toda festa ele vem ajudar e tá sempre participando [...] o meu pai sempre ajudou nas comunidades [...] até hoje tem festas nas comunidades [e é] meu pai sempre que tempera a carne nas festas, ele o irmão dele, o irmão dele também, tem 80 anos [...] os dois velho tão ali sempre. (2011).

Adão Rios afirma que a comunidade é pequena, e que com o desenvolvimento do bairro tende a crescer, mas mesmo pequena “[...] todos trabalham na festa [...]”. E o mesmo frisa que é pequena, porém, “[...] é uma comunidade integrada [...] é integrada [...]”. Além da questão da integração entre os membros da comunidade, Adão diz que

[...] é uma comunidade bastante interesseira, pega mesmo! Uma comunidade que pega mesmo! [...] Pra colocar o pessoal [o público], toda a comunidade que faz. Enfim, o trabalho mesmo é toda a comunidade que faz. Porque doar o peru lá é muito fácil [mas] transformar ele em bife, em stroganoff, em peru assado, em vender, trazer o pessoal, colocar [o pessoal], é toda a comunidade que faz. Então, o trabalho mesmo é da comunidade. (2011).

Nota-se que o depoente destaca a questão do trabalho, que a comunidade trabalha, se empenha para que o evento continue tendo sucesso, que é o trabalho comunitário que possibilita que a Fest Peru continue acontecendo no bairro da Água Branca. E por falar em trabalho, há uma fala interessante do depoente Delair: “[...] todo mundo vem trabalhar, não sobra muito pra festejar [...]”. (2011). Esta fala coloca em discussão a questão da festa enquanto mercadoria, ou seja, o fato da comunidade estar fazendo a festa para adquirir verbas, para ter lucros, mas não que ela, a comunidade, possa se divertir no evento. Melhor dizendo: a festa passa a ser feita pela comunidade, mas não é para a comunidade.

Alzemiro Osowski comenta que “as pessoas ajudam, todo mundo [da comunidade] ajuda, isto já é tradição, chega o dia da festa todo mundo tá pronto pra festa”. (2011).

De acordo com Adão, são basicamente as mesmas pessoas que trabalham na organização da Fest Peru nestes quinze anos do evento: “[...] maioria são as mesmas [...] houve pouca saída de pessoal, então os cabeças principalmente são os desde o início até agora”. (2011).

Delair Pilatti afirma que:

Aqui são sempre quase os mesmos porque o nosso bairro é grande, mas com pouca população [...] então nossa comunidade, nosso bairro é quase sempre os mesmos, então ta entrando um ou outro [...] mas a tendência daqui pra frente é crescer porque ta saindo bastante loteamento, daí vai mudar mais o pessoal, mas desde o início até agora principalmente é quase sempre os mesmos. (2011).

Renir Comunello também diz que a comunidade é pequena e que por isso outras pessoas deverão participar da organização da Fest Peru: “É, na verdade temos até que

solicitar outras pessoas da cidade porque a comunidade em si [...] é pequena [...]”. (2011). E complementa:

[...] a nossa comunidade é pequena e às vezes tem que vir gente de fora, convida uns amigos pra ajudar na hora que dá muito apuro [e] o apuro maior é na hora de servir, que são 100 mesas ali, 120 que se você não organizar um pouco cada um pega numa fila, fica todo mundo perdido, aí vai dois, três numa fila só, numa mesa e daí a outra fica sem [...] a pessoa sabe que ali tem oito mesa e ela já sabe também quem tá ali porque ela tem o nome, tem o número na ponta da mesa, o número 50 é da empresa tal do fulano tal e ele já sabe que vai atender o fulano, aquelas pessoas ali. (2011).

Como há divisão de tarefas para a concretização de cada Fest Peru, alguns ficam encarregados também pela venda de ingressos. Adão Rios, Alzemiro Osowski, Renir Comunello e Delair Pilatti são alguns dos responsáveis pela venda de perus e eles conseguem cumprir com tranquilidade a meta de vendas, pois já sabem quem são os interessados. Diz Adão: “[...] é feita a distribuição de vendas [...] cada um tem a sua clientela. Eu fico mais com o poder público [...] outro colega com o pessoal do comércio, outro da indústria, e assim por diante [...]”. (2011). E Delair completa: “[...] o Chico Comunello ele tem a freguesia dele, os amigos dele, eu tenho o meu, o Adão lá tem os dele, então o pessoal cada um já vende pros amigos [...]”. (2011).

Adão também comenta que ele gosta de recepcionar os comensais na Fest Peru, de conversar com os participantes, de fazer a parte social do evento: “[...] eu trabalho mais ali na recepção e tenho muito conhecimento com o pessoal que vai lá. Eu gosto de ficar ali na porta recebendo e encaminhando pras mesas e fazendo aquele relacionamento público com o pessoal”. (2011). Esse interesse de Adão pela parte social, mais com conversas com o público, justifica-se pelo mesmo ser proprietário de uma chácara e nela serem organizados inúmeros eventos. Na chácara, Adão também recepciona e conversa com os visitantes.

Mesmo com a participação ativa dos organizadores mais antigos da Fest Peru, há a participação dos mais jovens da comunidade. Segundo comentários de Rios, “[...] todos eles estão envolvidos na festa, todos os jovens ali se envolvem na festa [...]”. (2011). Como as atividades são divididas entre os organizadores, os jovens também têm setores específicos, “[...] cada um tem seu setor [...]”. (2011).

Quanto à participação dos jovens, diz Alzemiro “que [...] as pessoas mais jovens hoje em dia não são muito interessadas em fazer coisas, mais são os idosos, pode ver nas comunidades, as pessoas mais jovens são poucos que se interessam [...]”. (2011). Mas, logo adiante faz comentário em um sentido diverso: “Em partes alguns se

interessam, por isso com certeza vão seguir [com a Fest Peru], sempre tem aquele que se interessa, sempre tem aquele que pega o gosto de fazer este tipo de coisa [...]”. (2011). Já para Delair, “não tão participando, ainda, por enquanto [é] muito pouco”. (2011).

Mas, o que deve ser notado ao nos referirmos aos organizadores da Fest Peru, e aqui estão incluídos todos os participantes, é que todos desejam que os perus e demais iguarias estejam saborosos, que o público goste da festa e tenha intenção de voltar no ano seguinte. Como afirma Alzemiro: “a princípio a gente se preocupa em fazer uma festa bem, que dê certo, que as pessoas venham e que tudo dê certo, que seja tudo perfeito, que o peru seja bem feito [...]”. (2011).

E ainda deve ser dito que o pessoal da comunidade também compra o peru na Fest Peru. Isso ocorre porque alguns têm a família toda que participa ou uma pequena empresa e compram para que eles degustem o almoço. Como diz Adão: “[...] E outra coisa que é interessante: a maioria do pessoal da comunidade, mesmo que trabalhe durante a festa, em todos os preparativos, ainda compram o peru, porque tem a família ou [...] [tem] uma pequena empresa, tem seus funcionários [...]”. (2011).

Esta constatação feita acima, nos coloca uma outra questão, a do consumo de peru na Fest Peru por aqueles que estão trabalhando. Delair diz que “[...] a gente faz o lançamento da festa, comemos peru, depois mais dia da festa, daí dá uma segurada, né?” (2011). Depreende-se que no dia da festa, os organizadores, os trabalhadores da comunidade, estes não degustam a iguaria. Estariam já acostumados com o consumo da ave? Seria uma festa apenas para “os outros”, aqueles que não são da comunidade? A festa visaria antes de tudo o retorno financeiro?

Comentamos em vários momentos que a capacidade hoje da Fest Peru é de comportar 1.300 pessoas. Dentre estes participantes há diferentes públicos: políticos, funcionários de variados ramos, moradores da comunidade, patrões, empregados, jovens, adultos, mulheres e homens. A Fest Peru é uma festa gastronômica que agrada aos vários paladares. Como nos diz Renir Comunello:

Há é geral [o público], é de todo tipo, todos que gostam realmente da festa, da boa comida porque nós tivemos [...] todos os anos os deputados tão ali, deputado e prefeito [...] todos eles vão, os prefeitos também de Marmeleiro, Beltrão e vai motorista, vai empregado, vai funcionário, vai o patrão, vai todos, não há distinção de nada, quem vai lá, por exemplo, vê o público de todas as classes, seja do interior, da cidade, do escritório, gente de famílias tradicionais que a gente percebe que vai uma vez depois volta sempre. (2011).



Segundo Adão Rios,

[...] porque na festa do peru acontece muito isso, a empresa x compra e traz os seus funcionários, então é o encontro dos funcionários com o patrão ali. A maioria dos perus que nós vendemos são para oficinas mecânicas que trazem os funcionários, lojas que trazem os funcionários, o deputado que traz sua equipe, o prefeito que traz os secretários, sempre assim. Além de ser uma festa familiar, integra a sociedade quase que num todo. É bem interessante isso.

E Comunello acrescenta:

[...] sim, é tem umas pessoas ai [...] [que] desde a primeira festa estão todas, não falharam uma festa e não pretendem falhar, as primeiras mesas já vão comprando, já vão reservando [...] e são empresas e famílias que gostam de participar, moram na cidade e desde a primeira festa participam conosco, deixam de qualquer outra comida [...]. (2011).

Delair fala também sobre os participantes da festa:

[...] porque eles vêm agradecer e ano que vem voltam, a maioria; nós temos uns que [...] vieram nas 15 [edições da festa], não falta uma [...] a maioria 50% todas as festas vieram já, não vem por motivo assim tem que viajar [...] [são] os nossos fregueses, sempre quase os mesmos, nós temos a lista é só checar uns 60% [são os mesmos] [...] É garantido [a festa] só com nossos fregueses antigos [...]. (2011).

Mas há quem participe da Fest Peru e não aprecie os pratos à base desta ave: “[...] e tem aqueles também que às vezes vão com um pensamento, acham que é uma coisa e às vezes não gostam [...] tem a carne branca, não sei o que, pouco sal, muito sal, mas no geral noventa por cento [gosta], por isso que tá aumentando”. (Comunello, 2011).

Com relação àqueles que freqüentam a Fest Peru, se são basicamente os mesmos todos os anos, responde também Alzemiro: “[...] uns 50% muda, de repente alguém que tem que viajar não pode vir, mas tem uns cara que sempre vem [...] que vem todas as festas [...]”. (2011).

Adão Rios comenta que “[...] nós temos pessoal que vem de outros municípios, vem pessoal de longe. Eu tenho amigos e parentes que quando acontece a festa do peru saem de Foz do Iguaçu, saem de Cascavel pra vir na festa. Então traz [a festa] o pessoal. É uma coisa diferente [...]”. (2011). Delair Pilatti também diz que grande parte do público que participa da Fest Peru é de fora, ou seja, não é da comunidade da Água Branca, porque estes estão trabalhando na festa: “[...] mais de outros lugares porque da comunidade o pessoal participa porque todo mundo tá ajudando [...]”. E ele acrescenta:

“É da região inteira, vem [pessoas que] não é só de Beltrão, [mas de] Marmeleiro, Renascença, o pessoal de fora”. (2011).

Adão ainda afirma que “a maioria são os nossos fregueses. Eu, por exemplo, sou encarregado de vender quinze perus. Eu já sei pra quem eu vou vender [...] Eu já sei que dos quinze pode falhar um ou dois, [mas] o resto é sempre os mesmos [...]”. (2011). Os novos são aqueles que compram quando aumentam a venda de perus. Delair também fala dos ingressos: “Não tem muita [dificuldade para vender], talvez temo porque todo mundo trabalha, falta tempo pra sair vender, todo mundo tem que viver, tem compromisso de trabalho, então falta tempo pra nós, a gente dá uma saidinha, a maioria só entregar, chega, entrega o ingresso, ali é tudo freguês, né? [...]”. (2011).

Em matéria do Jornal de Beltrão, de 9 de setembro de 2010, lê-se sobre a 15ª. Fest Peru: “A Fest Peru também é um ponto de encontro da comunidade beltronense e cidades próximas. E também de políticos. Na festa desta terça-feira quase todos os candidatos a deputado pela região estavam presentes”. (ÁGUA..., 2010, p.13).

## **2.5 Inovações para as Próximas Edições da Fest Peru, Novas Parcerias para a Ampliação da Estrutura e da Festa e Consumo da Carne de Peru após a Fest Peru**

Os organizadores entrevistados afirmam que estão sempre em busca de melhorias para a Fest Peru. Ali mesmo, na festa, conversam com os frequentadores para saber da opinião dos mesmos sobre os pratos servidos e sobre o atendimento. Delair afirma que

a gente passa na mesa, todo mundo é amigo [...] daí a gente passa procurando saber como que tá, o que tem errado [...] na hora se falta alguma coisa numa mesa [...] que isso é normal [...] e a gente conversa, olha lá deu problema, daí a gente fala fulano lá me reclamou dessa coisa, daí a gente vai trabalhando em cima daquelas reclamação pra não acontece. (2011).

E após cada evento também se reúnem para fazer uma avaliação da festa. Adão comenta que após a festa, quando da prestação de contas, sempre fazem avaliações do evento:

Sempre tem algumas avaliações [...] nós sempre fazemos a avaliação na hora de prestar conta de cada festa. Nós nos reunimos e, o que deu aqui? O que deu lá? Sempre é feito. Sempre é feito alguma reclamação. Às vezes tem cem perus vendidos e um reclama de uma coisinha, nós vamos observar o que aconteceu [...] tudo isso vai ser revisto. (2011).

Delair Pilatti também comenta sobre as opiniões dos participantes das festas, que estes fazem elogios e fazem críticas ou sugestões e tudo é considerado pelos organizadores da festa. Por exemplo, quando da 1ª. Fest Peru os perus não foram servidos “tostadinhos”, como já mencionamos anteriormente, e houve comentários: “[...] então foi o próprio freguês, o próprio consumidor que reclamava, a gente ia vendo o que tava errado pra gente ir corrigindo, [e a gente pensava] no ano que vem tem que fazer diferente [...] daí nestes erros, nestas coisas a gente vai [...] vendo pra ir melhorando, sempre procurando melhorar”. (2011).

No depoimento de Delair ainda podemos encontrar outro exemplo que elucida esta questão de que a opinião dos participantes da Fest Peru influi para mudanças/melhorias: havia reclamação de que os bifes de peru a milaneza chegavam frios até as mesas. Em função disso, começaram a servir os bifes em vasilhames semelhantes aos das marmitas, o que possibilita manter o calor. Contudo, a intenção é a de adquirirem um forno para manterem os mesmos aquecidos: “[...] agora estão fazendo tudo em bacia de marmita, é fechada, frita e é servido, porque fritar demora muito, daí até servir ele esfria bastante, então há reclamação, então este ano vamos comprar um forno pra deixar ele quente [...]”. (2011). E os próprios organizadores da Festa concordam que o sabor do bife de peru é outro quando servido quente.

Delair completa:

[...] a gente cada ano vai aprendendo, né? [...] tudo vai mudando, cada ano uma ideia nova, a gente às vezes vai a outro lugar, vai copiando, sempre procurando melhorar [...] Acho que nós temos quase 100%, ainda não, mas temos indo, caminhando bem, acho sempre têm que mudar, as coisas sempre vão evoluindo tem que ir junto né, acho que tamo numa direção meio certa agora, tamo acertando, sempre é bom, uma coisinha errada sempre dá e a gente trabalha em cima do que erra pra acertar [...] Pelo que a gente viu nestas últimas festas ai uns 95% , 98% tudo saiu que tamo agradando, porque 1% não agrada não. (2011).

Esta busca por melhorias possibilitou que a festa tivesse o reconhecimento que tem hoje. Adão Rios é um dos que dizem que a maior transformação da festa se deu quanto ao seu reconhecimento: “[...] acho que foi o reconhecimento da festa [...]”. (2011).

Para Comunello, “[...] no geral mesmo tá sacramentado, porque não há o que altera muito [...]”. (2011). E Alzemiro complementa: “[...] [em] cada festa a gente sempre melhora alguma coisa, sempre se está melhorando as coisas [...] nós já

entendemos do ramo, então toda festa o pessoal só elogia, sempre dá certo, sempre é bem feito, né? Porque já sabe como fazer”. (2011).

Porém, em outro momento da fala de Comunello, ele menciona sugestões para algumas inovações para a festa, estas principalmente com o apoio da Sadia:

[...] já solicitei que fizesse, por exemplo, um *folder* com as receitas do peru e fornecesse 120 receitas, nós fornecíamos uma em cada mesa ou mais pras pessoas levarem pra casa, pra fazer, saber temperar vários tipos [...] como se faz um peru? Como se assa? Como se corta? [...] mas não vi resultado, não sei se eles têm ou não, então seria uma ideia, uma ideia porque daí o pessoal leva pra casa: Pô, gostei! Vou fazer um chester agora! Vou fazer um estrogonofe, como que faz? (2011).

Esta sugestão dada por Comunello de *folders* com receitas de peru é apoiada por Renair, que vê aí mais uma oportunidade de divulgar a carne da ave, a empresa e a própria Fest Peru:

acho que seria interessante, que ta beneficiando a nossa comunidade e ta beneficiando também a Sadia, porque a Sadia tem interesse também porque nós temos divulgando o produto dela, por isso que ultimamente eles tão ajudando nós, sempre ajudaram só que uns tempos eles cobravam o custo, não cobravam o valor x, agora tão doando, porque eles viram que a festa é grande, antes eles achavam que era uma festinha [...] eles [...] viram que é um negócio grande [...]. (2011).

Outra ideia de Comunello é quanto a degustação de produtos a base de peru na entrada do ginásio e do pavilhão no dia da Fest Peru:

[...] uns aperitivos de peru; a gente já pensou: a Sadia tem condições de trazer chester, e presunto todo o fatiado de peru e fornecer, já foi pedido também, não fizeram, é uma ideia, a gente tá pedindo. A questão de receitas, seria importante a questão de fazer um bife como aperitivo, o pessoal vai chegando [e] vai comendo lá assim uma quantidade, põe três, quatro balcões lá com refrigerante, com umas mulheres, com algumas secretárias lá servindo, mostrando aperitivo, enfim, mostrando, né? A ideia é essa, já foi pedido, vamos ver. (2011).

O depoente Delair também acha interessante a ideia de uma maior participação da Sadia no evento, como na questão da degustação de produtos a base de peru, porém, ele entende que para uma empresa grande como ela é sempre burocrático, uma vez que envolve uma série de instâncias e documentos: “A Sadia ela tem uns projetos aí pra ajudar [...] só que dentro da Sadia também é uma empresa grande, não é assim, é difícil de [ajudar], porque é tudo [...] certinho não tem como eles dá uma ajuda, é uma burocracia muito grande pra eles lá”. (2011).

Alzemiro Osowski também sugere degustação de produtos a base de peru:

[...] degustação de vários produtos de peru [...] no dia teria que ter uma mesa na entrada do ginásio com todos os produtos de peru e as pessoas entrariam ali com uma identificação do produto e degustariam este produto pra conhecer, daí um ia passando pro outro e a Sadia ganharia com isso, porque ia conseguir vender mais e o peru é uma carne saudável, uma carne branca, a carne de peru é uma das carnes mais saudável que existe [...]. (2011).

E Alzemiro ainda faz mais sugestões:

[...] futuramente penso em fazer algumas coisas diferentes talvez fazer no dia da festa do peru um desfile de moda, aproveitar a oportunidade que tem bastante gente, usar os empresários de Beltrão pra divulgar seus produtos, nós teria um grande lucro em cima disso mas pra isso precisa ter local, por exemplo no dia da festa do peru fazer um desfile de moda aí seria importante pros empresários de Beltrão vender seus produtos; não seria um desfile de moda, seria um desfile de produtos de Beltrão pra divulgação dos produtos de Beltrão [...] só que pra isso tem que ter mais estrutura, um espaço maior; [também] colocar aqueles vídeos, nós já pensamos em colocar na parede todos aqueles, que aparecem tipo uma televisão, propagandas, os empresários podiam divulgar a sua empresa e nós ganhar dinheiro com isso, nós já pensamos neste caso, não sei se vamos fazer este ano ou não [...]. (2011).

Adão sugere que a Sadia colabore mais na divulgação da Fest Peru, que esta divulgação seja antecipada:

[...] acho que ela pode até colaborar um pouco mais na divulgação antecipada [...] porque a parte, digamos assim, de material eles tem nos ajudado muito [...] Pelo fato da Sadia ter essa produção, essa integração regional, poderia até divulgar lá fora um pouco mais. Que a gente não atinge até lá, e a Sadia chega lá! [...]. (2011).

Mas segundo informações cedidas por Mauri Zimmermann, representante da Sadia, “a parceria é satisfatória da maneira atual, se a festa tornar-se maior, poderemos analisar uma participação maior no evento”. (Junho 2011).

Como já mencionamos anteriormente, um dos maiores sonhos da comunidade da Água Branca é ter a ampliação do pavilhão para que mais pessoas possam participar da Fest Peru. Delair Pilatti comenta que “[...] até teve uma época que a prefeitura deu um terreno, que fizesse [a Fest Peru] lá no parque [de exposições do município] pelo espaço, mas daí nós não aceitamos porque daí perde a tradição e aqui nós temos já os fornos, temo tudo”. (2011).

Alzemiro diz que:

[...] o [...] [atual prefeito] falou comigo na festa passada [e] ele [...] nesta 16ª festa que vai ser feita agora ele tá disponível a ajudar [...] ele se prontificou a

ajudar [...] Só que se nós [...] querer vender mais peru o prefeito se prontificou em arrumar, alugar a barraca pra nós, sim ele me chamou o dia da festa e falou [...] na próxima festa tô disponível a ajudar vocês [a] alugar umas barracas, é pra nós ir lá conversar com ele [...] ver como fazer [...] ele participou das nossas festas, parceiro sempre ali. (2011).

Comunello também comenta sobre a falta de espaço e a proposta da colocação de barracas:

nós estamos colocando cem mesas e tamo parando não é? A gente nem sai divulga pra vender muito porque não temo espaço. A prefeitura sugeriu de colocar toldo na frente, mas daí eu perguntei pro prefeito: se chove o senhor vai ficar em baixo do toldo ou dentro do ginásio? Se é um calor de 30 graus, o senhor vai ficar embaixo do toldo ou dentro do pavilhão? E daí ele ficou dando uma risadinha né, então quer dizer não é assim não fazer um toldo e depois quando chove, dá um temporal fica, como que fica?

Afirma Adão:

[...] o que teríamos que melhorar agora é acolher mais gente pra festa, e pra tal precisamos melhorar a estrutura. Ou alugar nas próximas festas. Até o prefeito na última festa sugeriu que nós, que se o projeto demorar, a prefeitura vai se encarregar de alugar umas tendas grandes, pra próxima festa nos colocarmos mais perus [...] mais público, aqueles que não vieram. Isso é muito importante pro pessoal que às vezes até desejam vir, mas não conseguem comprar o peru porque nós não temos pra vender. Já temos uma promessa, que a prefeitura está interferida no nosso projeto. Se não vier até lá, temos certeza que o prefeito já fez a promessa que nós podemos ampliar com tendas.

Delair também faz suas considerações sobre a participação da prefeitura na Fest Peru e da proposta de colocação de tendas: “A prefeitura [ajuda] quase nada, assim em termos de ajudar, eles apóiam mais muito pouco, mais participam da festa [...] nós temos este ano promessa dele ajudar, o prefeito garantiu [que enquanto não] sai o projeto pro pavilhão, de trazer uma lona pra por mais mesa ou vender mais peru”. (2011).

Alzemiro também destacou a falta de espaço para comportar mais pessoas:

o ginásio no caso é pequeno, pra estes 120 peru tá limitado ali, só que assim nós conseguimos a verba através do nosso vereador da comunidade que é o Didio, o Didio é o nosso parceiro e também através do Nelson Meurer só que daí agora a Dilma cortou [...] esta verba, mas [...] vai vir esta verba só que vai atrasar um pouco, então a gente não vai poder nesta festa ta ampliando o ginásio né? [...]. (2011).

Comunello, a exemplo de Alzemiro, tece seus comentários sobre o projeto de ampliação do pavilhão:

[...] nós temos um projeto em Brasília, o Nelson Meurer está batalhando sobre isso e estamos aguardando, vamos ver com estes cortes de verbas, com essas mudanças. O Nelson nos garantiu que nós faríamos outro ginásio e ampliaríamos a estrutura dos fornos, tiraríamos a forma que está hoje, mudaríamos em outra posição e daí colocaria mais 50 mesas neste pavilhão e daí sim, aí sim 150 mesas é o suficiente e temos condições de colocar 150 mesas só não temos espaço [...] e a festa se tornaria mais grandiosa porque o objetivo sempre é fazer mais, mais e mais [...] é que muita gente pede e fica fora, nós não temos como colocar [...] sempre a gente sabe que no dia umas cinco ou seis mesas o pessoal leva os ingredientes, mas a gente fica na dúvida: será que ele vai levar ou não vai levar? (2011).

Segundo Adão Rios, o pavilhão que a comunidade tem é o melhor em relação aos outros bairros do município, “[...] nós temos um dos pavilhões com melhor estrutura no interior dos municípios [...]” (2011), mas comenta que ele já não é suficiente para comportar mais de 1.300 pessoas:

[...] hoje temos a nossa ocupação máxima da nossa estrutura [...] 1.300 a 1.500 pessoas. Então lota o pavilhão, as dependências e a estrutura esportiva [...] temos inclusive um projeto pra ampliarmos a estrutura física do nosso pavilhão e aumentarmos a venda dos perus. Se nós tivéssemos estrutura, logicamente que nós iríamos vender bem mais perus [...] Para a festa que nós estamos fazendo com 1.300 pessoas ele é suficiente. Mas [...] nós perdemos de ter maior número de pessoas, perdemos de vender mais perus, pessoas procuram e não tem mais peru. Então nós precisávamos de um espaço um pouco maior [...]. (2011).

Delair Pilatti afirma que

[...] é este nosso lugar que comporta só isso [a venda de 120 perus], não podemos fazer mais porque não temos espaço, nós temos [ingressos] limitados, nós vendemos na faixa e paremos porque não temos espaço, não adianta nós vender mais do que o espaço tem que comportar, o povo tem que vim pra ser comportado num lugar, né? (2011).

Sobre o Projeto de ampliação, comenta Rios: “[...] nós temos um projeto já em andamento, tá em Brasília, onde nós estamos solicitando uma participação, uma parceria que é pra ampliarmos, ampliarmos com recursos da comunidade e recurso público, que possivelmente virá”. (2011). O depoente Delair também diz que “foi feito um projeto com o deputado Nelson Meurer pra ele leva pra Brasília pra nós aumentar [o pavilhão] [...], aumenta o espaço [...] támo esperando”. (2011).

Neste projeto comentado pelos organizadores da Fest Peru há intenções maiores:

Não só o ginásio [pavilhão] neste projeto nosso, estamos prevendo a melhoria das ruas ali próximas [...] Uma estrada antiga que liga o pavilhão à cidade por um outro caminho que era a primeira estrada que ligava Beltrão a Marmeleiro. Então nós estamos almejando fazer uma pavimentação com pedras irregulares naquele espaço. Que tem naquele caminho a primeira

igreja de São Cristovão de Francisco Beltrão, que nós também no projeto estamos solicitando recursos pra nós transformar ela num ponto turístico, em alguma coisa, porque foi a primeira igreja [..] temos ali próximo a gruta da APAE, que é um local muito bonito [..] . (2011).

A respeito da intenção de uma readequação também de estradas, comenta Delair: “É pra sair a avenida aqui [no bairro] [..] essa que é a antiga rua Pato Branco pra ser a avenida Água Branca [..]”. (2011).

Renir Comunello também afirma que “[..] foram arrumadas 100 mesas [e] 12 pessoas por mesa é a capacidade máxima do pavilhão [..] a gente tá pleiteando que a prefeitura faça ampliação do ginásio de esporte pra conseguir colocar uns 150, 180, porque povo tem pra ir, nós [é que] não temos espaço físico de colocar gente”. (2011).

Na reportagem “Água Branca repete sucesso na 15ª. Fest Peru”, de 9 de setembro de 2010, comenta-se do lamento dos organizadores por não venderem mais perus por falta de lugar. E ainda que “[..] para o ano que vem a expectativa é que um projeto, com recursos do governo federal e contrapartida do município, de ampliação das instalações seja concluído. E se não for possível, já existe uma promessa do prefeito [..] para alugar barracas e colocar mesas também nas ruas [..]”. (ÁGUA..., 2010, p.13).

Outra melhoria proposta pelos organizadores é quanto a acústica do Ginásio de Esportes. Como a acústica não é boa, impede que tenha som durante a Fest Peru e que outras atividades sejam pensadas para após o almoço, como uma matinê, por exemplo. Diz Osowski: “No ginásio a acústica é um pouco ruim, por isso que nós temos que melhorar assim a estrutura, o som não fica muito bom por isso que a gente não se interessou muito também [de fazer eventos após o almoço] [..] teria que fazer uma reforma [..] no ginásio o som não é muito bom”. (2011).

A acústica do ginásio também foi mencionada por Comunello:

a acústica é muito ruim, a acústica do ginásio de esporte é péssima, péssima [..] este ginásio é mal projetado, não tem onde escapar o som, não dá pra entender, você bate assim na mesa se escuta o eco lá no fundo [..]A maioria vai embora [depois de almoçar], porque fica um zunido só [..] por isso que na construção deste outro pavilhão se for feito já sabe que daí melhoria o som deste pavilhão. (2011).

Os participantes da Fest Peru, como os participantes de outras festas gastronômicas, também aproveitam o momento da refeição para conversar, porém, devido a péssima acústica do ginásio, isso é dificultado. Como diz Comunello, “fica um



zunido só”. O público reclama e alguns vão embora logo depois de almoçar por sentirem-se incomodados com as dificuldades nos diálogos.

Os organizadores colocavam música ambiente, mas como o resultado não foi satisfatório, deixaram de fazê-lo. Empresas gostariam de aproveitar o momento da festa para fazer propagandas e até mesmo os organizadores gostariam de poder aceitar propostas de divulgação de produtos, mas isso também é dificultado pela acústica ruim. É uma fonte a mais de recursos que a comunidade poderá explorar quando da reforma do ginásio.

Após quinze edições da Fest Peru, criadores acreditam que houve um aumento na venda e no consumo de carne de peru. Pensam que para a Sadia doar todos os perus e outras carnes desta ave para a festa, os resultados de comercialização devem ter sido satisfatórios. Como afirma Renir Comunello: “[...] Há com certeza, eles devem fazer uma pesquisa, com certeza eles têm interesse porque o pessoal gosta, o pessoal come [...] e a própria divulgação fora também [...]”. (2011).

Porém, mesmo sendo parceira da Fest Peru nestes 15 anos, ainda não foi realizada pela empresa uma pesquisa para verificar se houve aumento no consumo de peru e de quanto foi. Sobre isso afirma Mauri Zimmermann: “Não temos estatísticas de consumo de aves na região”. (junho 2011).

Mas Comunello ainda acha que a Sadia poderia investir mais na estrutura e principalmente na divulgação da festa, no município e fora dele, pois isso proporcionaria um aumento ainda maior no consumo da ave, já que muitas pessoas não a consomem por não saber como prepará-la:

[...] agora, eu ainda acho que deveria ser, não fazendo uma crítica, mas é uma sugestão, a Sadia deveria fornecer mais estrutura, porque é do interesse deles, entendeu? Uma divulgação mais aprofundada em outros locais, outros municípios [...]. (2011).

Para Alzemiro, a Fest Peru colaborou sim para o aumento no consumo da ave, mas é preciso lembrar que não há o hábito no Brasil do consumo do peru fora da época do Natal, das festas de final de ano:

[...] É as [...] [carnes] ficaram mais conhecidas, porque não tinham [as pessoas] [o] hábito de comer peru [...] no caso na Sadia, os perus que eles produzem, vendem tudo [...] [no] Natal, tem uma venda enorme. O que teria que acontecer no Brasil é que os perus [...] teriam que ser consumidos não só no Natal, em outras épocas, né? [...] no Brasil é só no Natal que todo mundo fala em peru, passou o Natal [esquecem] [...]. (2011).

O historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos escreveu um artigo sobre a “História do peru na ceia de Natal” (2004). A ave era consumida pelos astecas, moradores do México, e foi levada para a Europa a partir do processo colonizador espanhol. Em 1525 os ingleses já a conheciam, e tornou-se o prato principal da ceia de natal em vários países europeus. Depois, o peru acabou chegando a América do Norte. Como diz Antunes dos Santos, “[...] para Brillat Savarin, o peru foi um dos mais belos presentes que o Novo Mundo ofereceu ao velho Continente [...]”. (2004).

Ainda segundo Santos,

[...] no sentido da ceia como festa, o prato principal deve ser o assado, pois, segundo Levi-Strauss, de acordo com as nossas convenções sempre que o menu inclui um prato de carne assada ser-lhe-á conferido um lugar de honra no centro da refeição. Portanto, num momento de demonstração de abundância, e mesmo de desperdício, o assado recebe um status superior em relação ao cozido [...]. (2004).

Adão concorda com os colegas de organização, ele também acha que o consumo de peru aumentou em função da festa:

Eu acho que sim. Foi uma divulgação, continua sendo. Na festa do peru tem gente que [...] nunca tinha comido um bife de peru ou stroganoff de peru. Achavam que o peru era só peru em si. Então eles vem: “Bah! Que bom este bife!”. Então, vão procurar de comprar o peito de peru pra fazer o bife. Então colaborou muito [...], com certeza [...]. (2011).

Renair também acha que o consumo aumentou:

Acho que sim [que aumentou o consumo de carne de peru a partir da festa] porque tem um pessoal que vem na festa e nunca vieram vem pela primeira vez e já pedem pro ano que vem, ano que vem vão vim de novo, gostaram muito, acho que então deve ter dado um aumento porque eles gostam muito, porque eles vêm agradecer [...]. (2011).

Como comentamos anteriormente, a Fest Peru conquistou o reconhecimento da comunidade de Francisco Beltrão, e a maior prova disso é que ela faz parte do calendário de eventos, de festas do município. Adão Rios comenta acerca disso: “[...] [a festa] faz parte do calendário das promoções do município, hoje já vem fazendo parte da cultura do município. O Departamento de Cultura já programou dentro das atividades festivas oficiais do município a Festa do Peru. Então foi uma transformação, que de uma coisa pequena, nós somos uma instituição [...]”. (2011).

Delair Pilatti também frisa que “ela tá dentro do calendário, a festa do peru, do município”. (2011).

É também Adão que apresenta as justificativas para essa transformação “de festa pequena para uma instituição”: “[...] transformou com o conhecimento da comunidade, com o apoio principalmente que nós tivemos com as autoridades vindo ver as [...] festas [...] houve uma transformação fundamental, fundamental mesmo, no conhecimento da própria comunidade [...]”. (2011).

### **CAPÍTULO 3 - JANTAR ITALIANO DA COMUNIDADE DA SECÇÃO JACARÉ (2001-2010)**

A Comunidade da Secção Jacaré<sup>9</sup>, em Francisco Beltrão, realiza desde o ano de 2001 o Jantar Italiano. Esta comunidade foi formada a partir da década de 1940, com migração principalmente de descendentes de italianos. Em 2006, faziam parte da comunidade 65 famílias, destas 52% pertenciam à etnia italiana. (PANCERA, 2006). Nesta pequena comunidade, fixaram residência imigrantes italianos vindos de Belvedere, Santa Catarina, por volta de 1952, “[...] mais tarde, outras famílias de outras origens [aqui se fixaram] [...] todos formando um povo trabalhador, empreendedor, amante da sua terra e ligado às raízes. Estas raízes aproximam as pessoas e dão origem a uma cultura singular [...]”. (Documento disponibilizado por organizadores do Grupo Folclórico Italiano Belvedere).

Os moradores desta comunidade por serem em sua grande maioria descendentes de italianos e por terem vindo para Francisco Beltrão principalmente oriundos de Belvedere, Santa Catarina, tiveram a intenção de preservar suas raízes montando um Grupo Folclórico Italiano. E é, como veremos adiante, em função deste grupo folclórico que o Jantar Italiano foi criado.

Mariza Nesi é professora da Escola da Secção Jacaré e uma das coordenadoras do Grupo Folclórico e do Jantar Italiano, e participa desde o início desses eventos da comunidade. Ela comenta:

[...] teve o nome de *Belvedere* por ter uma origem histórica da nossa família particular, da onde nossos pais nasceram. Que *Belvedere* quer dizer bonito de se ver. Então nossos pais, meu pai, o pai do Vanderlei [Nesi] que também é coordenador do grupo, da maioria dos membros, dos coordenadores, os que foram, digamos assim, os que fundaram a nossa comunidade aqui, vieram da comunidade chamada *Belvedere* que ainda hoje existe que é no interior de [...] Santa Catarina. E a gente para homenagear nossos pais, escolhemos o nome do grupo. (2011).

---

<sup>9</sup> Não há documentos que expliquem a origem do nome da comunidade, qual seja Secção Jacaré. O que ouvimos informalmente dos moradores é que quando da ocupação da região, viviam ali inúmeros jacarés, e em razão disso, a localidade passou a ser assim denominada.

Outro de nossos depoentes é Vanderlei Nesi, também professor (e diretor) da Escola da comunidade da Secção Jacaré, e primo de Mariza. Ele narra a criação do Grupo Folclórico e o início do Jantar Italiano:

nós tínhamos uma juventude que ficava assim ociosa nos finais de semana até porque no campo não se tinha nenhuma atividade recreativa pra esta juventude e a gente pensou que a gente poderia estar resgatando esta identidade dos italianos, já que a nossa comunidade é basicamente, ela é formada por esta etnia, e fomos atrás de um profissional, conversamos com a juventude e formamos um grupo folclórico e recuperando também um pouco da etnia e da gastronomia da cultura, este foi o início do nosso grupo folclórico e do nosso jantar, até nosso jantar ele surgiu até como uma questão econômica pra que a gente conseguisse as vestimentas dos nossos dançarinos e que até hoje, nove anos se não me falha a memória, ele perdura. (2011).

Vanderlei confirma a fala de Mariza de que a ideia para a criação do Grupo Folclórico partiu dos professores da Escola e que o Jantar foi iniciado para trazer dividendos para a manutenção do Grupo de danças. No Histórico do Grupo Folclórico Italiano Belvedere lemos que ele nasceu em junho de 2001, e que tem como “[...] objetivos [...] cultivar, manter e divulgar a cultura italiana, fundindo-a com a cultura local e nacional [...]”. (Histórico do Grupo presente no *folder* do 4º. Jantar Italiano, 2004).

No *folder* do 2º. Jantar Italiano, realizado em 7 de dezembro de 2002, lê-se:

Denominado BELVEDERE, ou seja, “bonito de se ver”, o grupo folclórico foi fundado [...] com o objetivo de valorizar os costumes e tradições da cultura italiana. O elenco é composto [em 2002] por 30 jovens que executam danças alegres, vivas e contagiantes, com traje típico da região da Sicília e músicas de algumas regiões da Itália. A dança folclórica é uma linguagem que exprime o temperamento de um povo, seus momentos mais significativos de emoção, lendas e mistérios que passam de pai para filho, representando hoje um testemunho de imenso valor.

É no *folder* do 4º. Jantar Italiano que também lemos que “foi com a ajuda da comunidade, da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, através do Departamento de Cultura, e do professor Luciano Marcelo Pietro Biaggi, do Grupo Folclórico Italiano *Ladri Di Cuori*, que aconteceu a 1ª. Oficina de danças tipicamente italianas”. Ainda, afirma que “o grupo é composto por jovens residentes nas comunidades de Secção Jacaré, Linha São Roque e Volta Grande do Marrecas, que mesmo sendo amadores não medem esforços em suas apresentações”. (2004).

Em 2005, os organizadores do Grupo Folklórico Italiano Belvedere resolveram lançar o Grupo Folklórico Belvedere Júnior. Segundo *folder* do 6º. Jantar Italiano, realizado em 2 de setembro de 2006, “[...] alguns anos se passaram [desde o surgimento do Grupo] e percebeu-se a necessidade de algo novo, então, no ano de 2005 o grupo lança o Grupo Folklórico Italiano Belvedere Júnior para fortalecer e divulgar ainda mais o já existente”.

Os coordenadores do Grupo Folklórico Italiano Belvedere, resolveram preparar naquele ano da instituição do Grupo, um Jantar Italiano na comunidade. Mariza Nesi afirma: “[...] Esta festa, ela tem apresentações de dança do Grupo Folklórico Italiano Belvedere, e ela tem comida típica italiana realizada num jantar [...]”. (2011).

Pelos depoimentos de Mariza e Vanderlei, parece-nos que o Jantar Italiano foi iniciativa dos envolvidos no Grupo Folklórico Belvedere, mas Vanderlei menciona o “*Projeto Nossas Raízes*”, do Departamento de Cultura da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão:

Também naquela época, acho que nove anos atrás, acho que na administração Guiomar Lopes [...] foi implantado o projeto que chamava [*Nossas*] *Raízes*, me parece, se não me falha a memória, e a partir de então a gente também se interessou claro pelo projeto. Foi a partir daí, mas também dessa necessidade da comunidade, até porque o projeto era muito bonito no papel, mas assim a questão econômica é pra dar suporte, não tinha nada né? Então, só tinha o projeto de papel, agora o projeto de implantar e gerir ficaram por conta da comunidade e a comunidade que foi atrás. Claro que tivemos ajuda depois no início do poder público, mas do Estado e não do município. A primeira festa que a gente conseguiu, nós conseguimos uma parte dela com os deputados da Assembléia do Estado do Paraná e depois o restante a gente pagou com o primeiro Jantar Italiano. (2011).

Vanderlei diz que consideraram o “*Projeto Nossas Raízes*” interessante e que o colocaram em prática na comunidade, porém, o mesmo deixa claro que “o projeto era bonito no papel”, faltando o suporte econômico, que encontraram “com deputados da Assembléia do Estado do Paraná” e “com o Jantar Italiano”. Quanto à participação do Departamento de Cultura e da Prefeitura Municipal no Jantar Italiano, voltaremos a falar posteriormente.

Já são 10 anos de Jantares Italianos, só ocorrendo uma pausa em 2008 e 2009, pelo fato do pavilhão da comunidade estar em obras de restauração. Portanto, em 2001 foi realizado o 1º. Jantar Italiano e em 2010 ocorreu o 8º. Jantar Italiano. Segundo Mariza: “[...] teve um intervalo de um período na época em que nosso pavilhão da comunidade estava sendo construído que não teve então, porque não tinha onde, porque

a arquitetura do nosso pavilhão ela foi montada na arquitetura italiana, então, no período que estava sendo remodelado o salão da comunidade não houve jantar [...]”. (2011).

Pelos *folders* dos vários Jantares Italianos, podemos observar que eles aconteceram em meses diferentes do ano: o 1º. aconteceu no início de dezembro; o 2º. e o 3º., no início do mês de setembro; o 4º. Jantar ocorreu em 20 de novembro; o 5º. voltou a ser realizado no início de setembro, bem como o 6º. e o 7º.; e o 8º. ocorreu quase na metade de novembro. Segundo explicação de Mariza, “[...] ele teve início primeiro no mês de dezembro [...] depois, por causa das formaturas do povo da cidade, e muita gente envolvida, a gente mudou pro mês de setembro. Então ele ocorre, é [geralmente] [...] na primeira semana do mês de setembro”. (2011).

Então, a razão para a escolha do mês de setembro é a disponibilização do espaço, qual seja, o pavilhão da comunidade. Como diz Mariza, “não [foi escolhida uma data por ser especial], é por causa do calendário da comunidade mesmo, distribuição de datas dos eventos que a comunidade realiza, daí fica determinado o mês de setembro pra festa italiana”. (2011).

### 3.1 O Jantar Italiano e o Grupo Folklórico Italiano Belvedere

Em conversa com a professora Mariza Nesi, a mesma comentou que nos anos 1990, mais precisamente em 1996, o então prefeito de Francisco Beltrão, Guiomar Jesus Lopes, solicitou ao Departamento de Cultura do município, um levantamento sobre as etnias predominantes nas comunidades da cidade. A partir deste levantamento pretendiam agrupá-las em relação ao predomínio étnico. Assim diz Mariza:

[...] o prefeito era o Guiomar de Jesus Lopes, eles fizeram pesquisa em comunidades e centralizaram algumas comunidades de acordo com as origens predominantes. Aí teve a comunidade de Secção Progresso que realiza a festa polonesa, a comunidade do Jacutinga que realiza a festa alemã, e a comunidade do Km 20 que realizava a festa italiana, realiza ainda hoje. E a nossa comunidade ela é predominantemente italiana e ficou de fora. E nós nos organizamos enquanto comunidade, e organizamos um grupo de dança, pra motivar a juventude a participa também, por que eles não, nós no campo não temos muita opção de lazer. Então, era uma forma da juventude estar se encontrando e estar mostrando um pouco do que é a nossa cultura. E daí que surgiu a festa italiana na nossa comunidade. **Não foi a partir da administração municipal, que na época eles centralizaram três comunidades, que foi a de Secção Progresso, a do Jacutinga e a do Km 20. E a nossa então, ficou uma quarta comunidade, que partiu da comunidade.** (2011, grifos nossos).

A fala de Mariza é interessante: a comunidade da Secção Jacaré percebeu que tinha ficado de fora da distribuição étnica realizada pelo Departamento de Cultura, mesmo sendo predominantemente italiana, e decidiu agir organizando um Grupo Folklórico Italiano. Então, a ação partiu, como a mesma deixa bem claro, da própria comunidade, e não da administração municipal. Comunicando os responsáveis pelo Departamento de Cultura da existência do Grupo, teriam condições de inseri-lo nos projetos culturais/étnicos do município.

Em momento anterior do texto, o depoente Vanderlei comentou do “*Projeto Nossas Raízes*” e que ficaram interessados nele. Aproximando as falas de Vanderlei e Mariza, notamos que ficaram sabendo do *Projeto* e acabaram por conseguir que a comunidade da Secção Jacaré fosse incluída no mesmo, já que há predominância de italianos na comunidade.

Quanto ao auxílio do Departamento, diz Mariza: “temos o apoio total. O departamento de cultura sempre que a gente solicita oficinas eles que contribuem financeiramente para o pagamento do professor. Então uma vez por ano, geralmente, tem uma oficina geral, daí tem os membros do grupo que participam [...]”. (2011). O professor Vanderlei não “vê” esse “apoio total” do Departamento de Cultura, tanto que deixou explícito anteriormente que a parte econômica é por conta da comunidade. Mas Vanderlei concorda, em partes, quanto ao auxílio nas oficinas de dança: “A questão econômica, a única coisa que depois com o passar do tempo que a gente conseguiu ganhar, foi as oficinas, o pagamento das oficinas pelo poder público, mas isso depois, nos anos seguintes; no primeiro, a gente bancou inclusive a oficina pro profissional que veio de Cascavel ministrar pros nossos dançarinos”. (2011).

Outro ponto interessante da fala é quanto a participação da juventude da comunidade no Grupo Folklórico. Eles foram motivados a participar em função de seus vínculos culturais com a Itália e para que pudessem mostrar esses aspectos culturais para os demais munícipes. Ainda, para terem uma nova opção de lazer. Mariza e Vanderlei afirmam que em comunidades pequenas como a da Secção Jacaré são poucas as opções de lazer para a juventude.

Como mencionado anteriormente, o Jantar Italiano está atrelado ao Grupo Folklórico Italiano Belvedere. Quando este Grupo foi instituído, não havia condições financeiras para estruturá-lo em termos de aulas de dança e vestuário, o que exigiu que seus organizadores pensassem em estratégias para gerar verbas. Mariza, que foi uma das iniciadoras do Grupo Folklórico, comenta: “Então [...] quando o grupo teve início ele



não tinha [...] dinheiro. E a gente precisava comprar vestimenta, comprar calçado, precisava pagar oficinas de dança, e a gente optou por um jantar, e ele foi de um sucesso tamanho que a gente foi repetindo nos anos que se sucederam e então o jantar foi justamente pra ter dinheiro, pra gente manter o grupo”. (2011).

E ainda com relação ao surgimento do Grupo Folklórico, há um outro acontecimento que motivou a sua instituição, e este partiu de uma atividade desenvolvida na Escola da comunidade, a Escola Municipal Eptácio Pessoa. Quem nos conta é Mariza:

[...] A escola, numa das festas juninas, organizou a dança do *funicuni, funiculá* para apresentação. A partir daí, eu lembro que num primeiro momento, nesta primeira apresentação, da primeira dança organizada pela escola, a gente conseguiu verba com o deputado Nelson Meurer pra gente fazer umas roupa típica italiana, pra fazer assim, pros alunos da nossa escola. Aí ela foi realizada, mas era assim, era uma coisa bem simples, e então a partir de um sucesso da festa junina, e do povo ter gostado, é que houve a organização para o surgimento então, do grupo folclórico italiano. Aí ele passa a partir da escola a trazer e envolver até membros de outras comunidades, então no início da formação do grupo nós tínhamos membros que participavam das comunidades circunvizinhas aqui, Volta Grande do Marrecas, Seção São Miguel, Linha São Roque [...]. (2011).

A partir desse comentário feito por Mariza, nos surge uma dúvida: o Grupo Folklórico Italiano foi montado devido o sucesso da apresentação na Festa Junina ou para a comunidade ser inserida nos projetos culturais do Departamento de Cultura do município?

### **3.2 O Jantar Italiano da Seção Jacaré e seus *Folders* e Cardápios**

Nas páginas seguintes, temos fotos do 1º. Jantar Italiano, que ocorreu em dezembro de 2001. Nelas podemos observar a parte interna do pavilhão da comunidade da Seção Jacaré todo enfeitado nas cores vermelha, verde e branca, que são as cores da Itália, para receber os convidados do Jantar. Afirma Mariza: “[...] a decoração do salão é feita típica italiana. A gente predomina as três cores da Itália, que é o vermelho, o verde e o branco. Até a cor do nosso pavilhão, hoje, por fora ele é as cores da Itália [...]”. (2011).

O sistema para servir as iguarias é o de buffet, onde três mesas grandes são repletas com os pratos do cardápio e as pessoas servem-se à vontade. Além disso, há

mais duas pequenas mesas onde a carne de porco é servida, desta vez por integrantes da organização do Jantar, estando um em cada mesa.

Ainda pelas fotos, é possível constatar que o salão está repleto de convidados, mas há ordem e tranqüilidade, ou seja, não há tumulto para se servirem. O sistema de buffet proporciona esta agilidade na hora em que os comensais desejam se servir, o que os satisfaz. É como afirma Mariza: “A gente monta três buffets pra evitar acúmulo de filas, tumultos nas filas. Ele é servido bem tranqüilo assim [...]”. (2011).

Vanderlei Nesi diz que neste 1º. Jantar Italiano já conseguiram comercializar mais de 600 jantares:

no nosso primeiro jantar, nós temos um espaço limitado, hoje ele se ampliou um pouco até porque a comunidade conseguiu uma bela de uma reforma no Centro Social, mas o primeiro há nove anos atrás a gente conseguiu comercializar me parece 630 jantares e que depois foi se estendendo ao longo dos anos assim, hoje a gente chega a servir 800 jantares e mais as pessoas que são envolvidas [...]. (2011).

Não há *folder* deste 1º. Jantar Italiano, portanto, não temos certeza do cardápio. O provável é que neste 1º. evento gastronômico tenham servido o mesmo cardápio do 2º. Jantar Italiano, qual seja: bigoe a bolonhesa, bigoe ao molho branco, bigoe a galinhada, polenta recheada, arroz a grega, fortaia, salada de radiche com bacon, salada de tomate, galeto assado e leitão assado em pedaços.

### **Foto 1 – 1º. Jantar Italiano – 2001**



**Fonte: Acervo particular Mariza Nesi.**

**Foto 2 - 1º. Jantar Italiano – 2001**



**Fonte: Acervo particular Mariza Nesi.**

No 1º. Jantar Italiano a comunidade não tinha os utensílios necessários para a preparação do jantar, então tiveram que emprestá-los, tiveram que fazer parceria com uma churrascaria de Francisco Beltrão, a Churrascaria Marabá. Sobre isso comenta Mariza:

No início assim, do primeiro jantar, a comunidade não tinha todos os utensílios necessários pra servir. Não tinha travessa suficiente, não tinha prato suficiente, não tinha talher suficiente, e a gente sempre fez uma parceria com a Churrascaria Marabá. Então eles emprestavam pra nós. E tanto que muitas vezes as pessoas vinham: “escuta, terceirizaram o jantar para a churrascaria Marabá?” E a gente explicava: “não, as coisas são deles. O empréstimo dos utensílios sim, mas o trabalho é todo da comunidade, todo organizado e servido pelos membros da comunidade”. (2011).

O diretor Vanderlei reitera a parceria com a Churrascaria Marabá:

[...] nos primeiros [jantares] nós buscávamos parceria com empresários da cidade [de Francisco Beltrão] e em especial com a churrascaria Marabá que nos fornecia toda a prataria, talheres, as panelas, tudo, porque a gente não tinha nada [...] era assim a gente tinha uma parceria com eles, uma espécie de cortesia. Nós tínhamos um aparato de mesas e cadeiras que nós temos ainda e muitas vezes quando eles promoviam eventos dos grandes a gente emprestava, então havia esta troca, esta cooperação, nós emprestavamos as nossas mesas e cadeiras e eles quando nós fazíamos o jantar [...] emprestavam todos os utensílios que a gente utilizava, inclusive fogões. Hoje a gente tem autonomia já de poder estar produzindo o jantar com todos os utensílios nossos, fogões, tudo, então nós estamos investindo dinheiro ali [...] Hoje a gente tem pra emprestar pra eles também e constantemente a gente faz estas trocas também. (2011).

Na fala de Mariza há a preocupação com relação ao trabalho, ou seja, ela enfatiza a relevância da atuação da comunidade na realização do Jantar, o fato de toda comunidade se envolver nas inúmeras atividades que são necessárias para o evento gastronômico. E cabe aqui lembrar o quanto a noção de trabalho é forte na cultura italiana.

Mas em outro momento de sua fala ela também destaca que a participação maior é dos pais que tem filhos dançando no Grupo Folklórico: “[...] Com um envolvimento maior dos pais que tem filhos que dançam. Mas toda comunidade quando é convocada, independente de ter filho ou não, participa e ajuda”. (2011). Mas Vanderlei diz que “[...] mesmo as famílias que os dançarinos já não fazem mais parte do grupo folclórico, ainda continuam com o mesmo pique de estar ajudando, de estar participando, vendendo, auxiliando no dia [do Jantar Italiano] [...]”. (2011). E completa: “[...] Então a gente envolve os pais, os irmãos, todo mundo vem pra ajudar nesta semana e nestes dias, porque é um dia assim de festa [...]”. (2011).

A própria Mariza diz que “a motivação da gente, foi mesmo a questão de estar contribuindo assim pra comunidade [...]” (2011).

Vanderlei também fala sobre a participação da comunidade no Jantar Italiano:

eu poderia afirmar sim [que toda a comunidade participa, se envolve no Jantar], que 90% parece ser um número muito grande, mas a comunidade é pequena, hoje nós temos 59 famílias que vivem basicamente no campo e que fazem parte da comunidade. Eu diria sim, que 90% das famílias participam diretamente da organização do jantar e se envolvem com o evento. Temos algumas famílias de pessoas com uma idade um pouco avançada que até participam, mas não se envolvem diretamente com a organização e esta coisa toda. (2011).

Na página seguinte vemos a foto das apresentações das danças italianas do Grupo Folklórico Italiano Belvedere no 1º. Jantar Italiano. Para chegarem até o momento destas apresentações, muitos ensaios foram necessários. No início, o Grupo Folklórico e o próprio Jantar tiveram com principais coordenadores Mariza e Vanderlei Nesi. Diz ela:

[...] [hoje] a gente ajuda a coordenar o grupo, [mas] no início participávamos de todos os ensaios. Hoje, também pelo andar do grupo, a gente já não participa, mas a gente, as primeiras vestimentas do grupo, os primeiros jantares, sempre eu e o professor Vanderlei estávamos na linha de frente, digamos assim, da organização. Então, participávamos sim, participamos ainda hoje [...]. (2011).

E Mariza completa a fala:

eu sirvo pra carregar o aparelho de som, pra abri o pavilhão [para os ensaios] [...], mas não me peçam pra passa uma coreografia, porque pra isso eu não sirvo. Então a gente contribui, faz o outro lado. Eu sirvo pra ajuda na cozinha, pra correr atrás de um monte de coisa, mas pra dança não. Então assim, no início a gente participava de todos os ensaios, até por uma questão de organização deles [dos jovens do Grupo], de ta organizando [...] E hoje a gente participa muito pouco dos ensaios de dança, e eles já se viram por conta própria. Tipo, eles param ali, pegam o aparelho de som, as coisas que ficam ali em casa guardadas, levam, voltam, devolvem. (2011).

Mariza diz que “não serve” para “passar coreografia”, para dançar. Vanderlei também afirma que não dança, que sua filha é que dançava, mas que teve que “rebolar” muito ao acompanhar o Grupo de Dança em suas várias apresentações: “Eu não cheguei a dançar, minha filha dançava [...] Mas assim, eu não dançava diretamente, mas rebolava muito com o grupo folclórico saindo por aí”. (2011).

As apresentações de danças italianas acontecem sempre após o Jantar. Retiram-se as travessas e as mesas e o espaço central é ocupado para as danças. Todos os convidados do Jantar colocam-se ao redor do Grupo, ou seja, formam um círculo, pois assim conseguem visualizar melhor as apresentações. Aqueles que estão sentados mais próximos do Grupo Folclórico permanecem sentados e os de trás ficam em pé, assim todos acompanham as danças. As principais danças apresentadas são: Tarantella Pie Di Grotta; Tarantela Napolita; Il Ball Dell L’ua e Tarantela Calabresa. E conforme o *folder* que mencionamos anteriormente, são danças alegres, vivas e contagiantes, com traje típico da região da Sicília e músicas de algumas regiões da Itália.

### Foto 3 – Apresentações de Danças Italianas – 2001



Fonte: Acervo particular Mariza Nesi.

Após o Jantar e as apresentações do Grupo Folklórico Italiano é realizado um baile, mas com som mecânico: “Terminada a apresentação, é hábito da nossa comunidade ter som mecânico, mas o povo fica até por volta da 1h30min, 2 horas da manhã, dançando daí [...]”. (Mariza Nesi, 2011). A professora Mariza faz questão de frisar que é “uma festa bem familiar [e] bem tranqüila”. (2011).

A professora Mariza comenta que a experiência dos coordenadores do Grupo Folklórico e do Jantar Italiano os fez perceber que é preciso limitar o tempo das apresentações e o número de danças para evitar que o público canse: “[...] a apresentação do grupo de dança [...] a gente nunca estende além de 15 a 20 minutos. Até porque o povo cansa de ver [...] porque o público que assiste dispersa [...]”. (2011). Então, cada um dos Grupos Folklóricos, tanto o adulto quanto o infantil, apresenta de três a quatro danças no Jantar Italiano.

É curiosa esta colocação de Mariza, pois sendo realizado apenas um Jantar Italiano por ano é de se supor que a comunidade, por ser essencialmente de origem italiana, aprecie mais as apresentações artísticas, que tenha interesse em vê-las e que se sinta embalada por estes ritmos tão próprios de sua cultura. Além disso, fazem parte do Grupo Folklórico adulto e infantil dançarinos e dançarinas da comunidade, são filhos, irmãos, netos, enfim, conhecidos que se apresentam, e isto por si só já poderia motivar a apreciação das danças. Provavelmente estas danças italianas também sejam apresentadas em outros eventos da comunidade, como a festa do padroeiro São Francisco, o que poderia justificar a rápida dispersão do público presente no Jantar Italiano.

Mariza também comenta que

[...] hoje o grupo tem mais de 30 coreografias ensaiadas com condições de apresentar. O grupo adulto. O grupo infantil menos [...] daí eles fazem uma seleção. Todo ano apresentam uma nova. As vezes resgata de anos anteriores, mas no jantar sempre há novidade. Então, geralmente por volta do mês de junho e julho é realizado uma oficina. O nosso professor que trabalha nas oficinas é o professor Luciano de Cascavel. Ele é coordenador do grupo de danças lá [...] de Cascavel, é um grupo bem famoso. Eles têm inúmeras apresentações no Estado do Paraná com perspectiva inclusive de estar indo pra Itália esse ano [...] E eles em Cascavel tem a noite italiana, que eles realizam todo o ano no teatro municipal no mês de junho [...] Então, o coreógrafo deles que é o professor Luciano e é o que trabalha as oficinas conosco. E nos últimos três anos a esposa dele, a Cibele, coordena o [nosso] grupo infantil nas coreografias [...]. (2011).

Pela fala de Mariza é visível o empenho do Grupo Folklórico e o quanto o Grupo foi favorecido com o trabalho dos coreógrafos de Cascavel. Percebe-se que o sucesso do

Grupo Italiano de Cascavel é motivador para o Grupo da Secção Jacaré. Contudo, em outras falas de Mariza há uma certa nostalgia, pois os convites que recebem para apresentações fora da comunidade agora são poucos. Ela comenta que

[...] a gente saía muito [para] fazer apresentações nos municípios vizinhos a Francisco Beltrão. A gente fez apresentações em outros municípios dentro do estado do Paraná [...] Então teve épocas, anos anteriores, 2005, 2006, as próprias empresas de Francisco Beltrão quando faziam alguns eventos dentro da empresa convidavam os grupos, não só o grupo *Belvedere*, os outros grupos de danças do município para estar mostrando, fazendo apresentações. O próprio SESC, quando tinha o dia do desafio, levavam eles pro Calçadão. Hoje digamos que a gente tem tido pouca, é pouca saída para apresentações, porque parece que o povo esqueceu dos grupos que o município ainda mantém. Mas o grupo, o grupo *Belvedere*, ele já teve apresentações em empresas particulares [...] de Maringá, por exemplo, com todas as despesas pagas, almoço pago, e ainda um cachê pra apresentação, porque ficaram observando, assistindo e ficaram sabendo e convidaram. Então nós tivemos oportunidades assim já de sair pra lugares mais distantes. E os municípios da região também, convidam muito. O nosso grupo ganhou três anos consecutivos o festival de danças de São João que eles realizavam. Então a gente tinha, inscrevia o grupo, ia, participava, sempre pra motivar também o povo que participa. (2011).

E Vanderlei Nesi também faz suas colocações quanto aos poucos convites que recebem para que o Grupo Folclórico apresente suas danças:

mas aqui eu quero deixar uma crítica, que nós já tivemos assim um auge onde a cultura, onde o Departamento de Cultura dava uma importância muito maior para os grupos folclóricos existentes no município, mesmo das outras etnias, e que hoje assim a gente sente esta falta. No início, qualquer evento que acontecia em Francisco Beltrão de cunho regional ou mesmo estadual, a gente era convidado para fazer apresentações, e hoje a gente é muito pouco lembrado e isto tem esmorecido um pouco a garra dos dançarinos. Pra ter uma idéia, no início a gente só dançava em eventos promovidos pela administração e quando não eram festas por exemplo folclóricas, por exemplo festas juninas, a gente não dançava. Hoje a gente tem até ido porque é uma oportunidade pra animar os dançarinos e no início a gente não fazia isto, só dançava, nós só dançamos danças que são originais da Itália. Então, parece que não combina bem com as folclóricas do Paraná, por exemplo das juninas, desta festa popular, mas temos levado os dançarinos até para reanimá-los, porque se não sai qual é o prazer de estar dançando? Então, é esta nossa crítica. De repente a culpa é nossa de não estar cobrando mais, mas tem deixado assim a desejar nestes convites pra gente tá mostrando um pouco mais do trabalho que se faz nas comunidades do interior. (2011).

Mesmo que os convites para apresentações fora da comunidade tenham diminuído, sempre há como passearem ou viajarem mediante os lucros advindos com o Jantar Italiano:

[...] A partir também, da organização do grupo [e] com a verba arrecadada nos jantares, a gente conseguiu levar nosso grupo de dança pra fazer uma turnê por todo o estado de Santa Catarina, conhecer a grande Florianópolis, tudo isso com recurso do trabalho vindo então dos jantares. (Mariza Nesi, 2011).

Com relação aos participantes do Grupo Folklórico, Mariza comenta: “[...] ele tem membros que desde o seu início ainda estão. Muitos membros acabam saindo [...] para estudar, e daí no período em que estão estudando não podem participar dos ensaios. Mas a gente tem membros que desde o seu início continuam. No início a gente não tinha grupo infantil, hoje a gente tem o grupo infantil, e a gente tem o grupo adulto”. (2011).

E a mesma ainda completa:

quando nós tinha só o grupo adulto, o povo começou sair muito, fazer faculdade fora, nós começamos a ficar preocupados, porque nós tínhamos poucos, porque de 20 e poucos casais, nós acabamos ficando com doze, e daí foi a nossa opção de estar trazendo essa piaçada mais jovem. Que daí eles entram no grupo infantil, ficam três, quatro anos, alguns ficam dois anos, e eles passam para o grupo adulto, porque daí eles já tem também uma experiência com a dança, para estar fortalecendo o grupo adulto [...] é pra ver o entusiasmo deles, eles adoram, as crianças assim, é a maior alegria deles estar participando. E o que eles mais gostam também é de tá fazendo apresentação. (Mariza Nesi, 2011).

Mariza fala que tiveram “20 e poucos casais”, mas Vanderlei afirma que o Grupo Folklórico chegou a ter 40 casais: “[...] quando nós tínhamos 40 dançarinos amadores, eles chegavam entrar em atrito até para conseguirem se apresentar, e era [...] para nós coordenadores um empecilho. Nós tínhamos que estar acertando estas pequenas desavenças pela garra de todo mundo tá querendo ir pro palco [...]”. (2011).

Em razão da saída de muitos jovens da comunidade e de nela haver a presença de outras etnias além da italiana, mesmo que em menor proporção, Vanderlei comenta que no próprio Grupo Folklórico há integrantes poloneses: “[...] nós temos no nosso grupo folclórico outras etnias, descendentes de poloneses. [Há] esta miscigenação de italianos com poloneses [e] também participam da mesma forma [...] A grande maioria são de etnia de italianos, mas assim temos poloneses que dançam também, que ajudam sem problema nenhum”. (2011).

Mariza afirma que o que ainda permanece entre os participantes do Grupo Folklórico é o nervosismo. Tanto aqueles que estão dançando desde o início do Grupo quanto os mais novos, ficam ansiosos para as apresentações. Os dançarinos com mais experiência são mais ágeis, mas a cada apresentação todos tem oportunidade de



aprender. Como mencionamos anteriormente, pelo menos uma vez por ano há uma oficina de dança italiana com o coreógrafo Luciano, de Cascavel.

Mas, na comunidade ensaios mensais costumam ocorrer: “[...] hoje é realizado [ensaios] uma vez por mês. Uma vez por mês tanto infantil, quanto adulto eles realizam ensaios, até pra não ta esquecendo as danças [...]”. (Mariza Nesi, 2011). Esses ensaios são coordenados por Júnior, enfermeiro, e Cláudia, professora da escola, portanto não são formados nem em Educação Física e nem em Dança: “[...] eles não são professores formados em Educação Física, eles não são professores de dança, são profissionais na verdade liberais. O Júnior hoje é enfermeiro padrão formado, que ensaia o grupo adulto, e a Cláudia, professora nossa, da escola, pedagoga, que tem ensaiado o grupo infantil”. (Mariza Nesi, 2011).

Na página seguinte vemos alguns *folders* dos Jantares Italianos promovidos na Secção Jacaré. Neles há fotos dos integrantes do Grupo Folklórico Italiano Belvedere e dos cardápios servidos nestes Jantares.

Para que o Jantar Italiano aconteça, uma série de providências precisam ser tomadas, e estas envolvem como já falamos em outro momento, toda a comunidade. Aliás, como a comunidade é pequena, são os mesmos que organizam todos os eventos da localidade: “[...] são as mesmas [pessoas]. Até porque nossa comunidade é uma comunidade pequena. Então as pessoas trabalham não só no jantar italiano, trabalham em todos os eventos da comunidade, por ser uma comunidade pequena [...]”. (Mariza Nesi, 2011).

Para Vanderlei Nesi, aproximadamente 80 pessoas envolvem-se na realização do Jantar Italiano:

[...] acredito que não chega a 200 pessoas [trabalhando no Jantar], se a gente for colocar diretamente ou indiretamente, porque tem alguns [que] auxiliam durante a venda dos jantares, aí sim, a gente envolve um número maior, mas para atender no dia mesmo do jantar a gente trabalha com umas 70, 80 pessoas que a gente envolve diretamente pra atender o público que chega aí no dia. (2011).

Figura 1 – Folder do 2º. Jantar Italiano – 2002

# 2º Jantar Italiano

7 de Dezembro de 2002  
Horário: 20:30 horas

**CARDÁPIO**

- Bigoe a bolonhesa
- Bigoe ao molho branco
- Bigoe a galinhada
- Polenta recheada
- Arroz a grega
- Fortaia
- Salada de radiche com bacon
- Salada de Tomate
- Galeto assado
- Leitão assado em pedaços



Custo  
R\$ 6,00 adultos  
R\$ 3,00 crianças até 10 anos



## Grupo folclórico italiano Belvedere



**Componentes**

Aline Nesi  
Ana Paula Nesi  
Andressa Reolon  
Edemir Clevenson Nesi  
Felipe Citadin  
Fernando Bednarski  
Flávio Zili  
Franciele Bednarski  
Josevania Nesi  
Juliana Bednarski  
Julio Anderson Nesi  
Junior José Nesi Junior  
Leila Witt  
Lucas Antonio Witt  
Márcio Reolon  
Mariane Zili  
Marília Zili  
Rafael Tognon  
Rita Michelle Andretta  
Rodrigo Preczeki  
Rodrigo Ruzin  
Simone Polita  
Tiago Citadin  
Vanderléia Nesi  
Vanessa Nesi  
Vladimir Nesi  
Vanderice Nesi  
Viviane Zambom  
Edson Brufatti  
Fábio Pancera



Grupo Folclórico Belvedere - Fone contato 523-4364

Denominado **BELVEDERE**, ou seja, "Bonito de se ver", o grupo folclórico foi fundado em junho de 2001, com o objetivo de valorizar os costumes e tradições da cultura italiana.

O elenco é composto por 30 jovens que executam danças alegres, vivas e contagiantes, com traje típico da região da Sicília e músicas de algumas regiões da Itália.



**Figura 2 – Folder do 3º. Jantar Italiano – 2003**



**Figura 3 – 7º. Jantar Italiano – 2007**



**Figura 4 – 8º. Jantar Italiano – 2010**

**8º Jantar Italiano**

Após o jantar apresentações artísticas e dança.

**Data: 13 de novembro de 2010**  
**Horário: 20h**  
**Local: Seção Jacaré**  
**Valor: R\$ 12,00 (Adulto)**  
**R\$ 6,00 (crianças de 5 a 10 anos)**

**INGRESSOS LIMITADOS**

**Cardápio**

*Radicchio com Bacon (Radicchio com Pancetta)*  
*Tomate (Pomodori)*  
*Macarronada (Pasta Asciutta)*  
*Arroz (Riso)*  
*Polenta (Polenta)*  
*Mandioca (Mandioca)*  
*Omelete (Frittata com Uova)*  
*Carne de Porco (Carne di Maiale)*  
*Galeto (Cattone)*  
*Galinha Caipira ao Molho*

**Venha participar deste evento!**

Telefone para contato:  
 (46) 3523-4364 - R. 20

**ADVOCACIA Nesi**  
 Dr. Nesi Presidente Nesi  
 (46) 3524-1345  
 (46) 3524-3088 Francisco Beltrão - PR

**insuagro**  
 Av. Luiz Antônio Fardo, 864 - Fco. Beltrão - PR

**ELETRÔNICA DO MIRO**  
 (46) 3523-1213  
 CLARA MÓVEIS  
 (46) 3523-2541  
 AGROPECUÁRIA ROSANELLI  
 (46) 3523-0423

Este evento gastronômico ocorre apenas na parte da noite, ou seja, os convidados participam à noite, porém, vários dias antes os responsáveis pelo Jantar já começam a organizá-lo:

ele [o jantar] é basicamente no período noturno para as pessoas que vem participar. Os membros do grupo, da comunidade, o envolvimento começa bem antes, em torno de 30, 40 dias na organização de ingresso, venda de ingresso, carneação de porco pra fazer o jantar, pesquisa de preço onde é mais barato pra gente conseguir os produtos pra janta, então, há um envolvimento das famílias, um envolvimento dos componentes do grupo, e todos ajudam [...]. (Mariza Nesi, 2011).

Vanderlei também reforça que a preparação do evento já começa com pelo menos 30 dias de antecipação:

[...] Mas a festa se inicia um mês antes pra gente comercializar, ir atrás de confecção de blocos de patrocínio, tem um monte de outras coisas que envolve, que é preciso divulgação na mídia [...] a coordenação fica sempre na dianteira, mas todo mundo dando suporte [...] e é assim que a gente vai fazendo, e graças a Deus sempre tivemos sucesso nos 8 [que] acho que a gente fez, porque um ano a gente tava com reforma. (2011).

O depoente fala em “blocos de patrocínio”, que na verdade são os blocos de ingressos para serem vendidos até o dia do Jantar. Geralmente são blocos contendo, cada um, 10 ingressos. Vanderlei diz que “normalmente o patrocínio é pra confeccionar os bloquitos pra se vender [os ingressos para o Jantar] [...]”. (2011).

Quanto à questão da “divulgação na mídia”, da qual também fala Vanderlei, é preciso ir até as Rádios, aos Jornais e a Televisão do município de Francisco Beltrão para fazer a divulgação do Jantar Italiano. Inclusive, o professor menciona que “[...] a imprensa nos primeiros [Jantares Italianos] [...] vinha muito nos assediar pra divulgar e hoje se a gente não ir em busca e gastar um pouco... [...] também não temos mais este assédio [...]”. (Vanderlei Nesi, 2011).

Todos os pratos servidos no Jantar Italiano são preparados na comunidade. Mariza afirma que “[...] polenta, arroz, e todos os outros, os tortéis, são todas as pessoas da comunidade que auxiliam e ajudam [...]”. (2011). Aliás, de acordo com depoimento de Vanderlei, o cardápio foi pensado pelos membros da própria comunidade. Os mais antigos da localidade foram ouvidos quanto à confecção de um cardápio com comidas italianas: “Fomos nós mesmos [da comunidade] que pensamos [no cardápio], até porque nós vivemos numa comunidade que é tipicamente de italianos. Fomos entrevistando um pouco na época os mais velhos, fomos entrevistando o que eles mais gostavam e tal e saiu o primeiro cardápio [...]”. (2011).

Um fato interessante é que grande parte dos produtos são comprados dos próprios moradores da comunidade, principalmente as carnes de porco e frango, que são as utilizadas no Jantar Italiano. Mariza diz que “todos os produtos, tipo a carne suína, é comprada do povo da comunidade [...] A carne de frango a gente, a comunidade não consegue ter uma produção total, então é comprado [o que falta] em supermercado. Agora a carne de galinha caipira que é feita ao molho daí é da comunidade [...]”. (2011).

Vanderlei Nesi acrescenta informações sobre os produtos necessários para o cardápio do Jantar Italiano:

muito das coisas que são utilizadas no cardápio elas saem aqui da comunidade por doação, em especial pelas famílias dos dançarinos. Boa parte das saladas [...] cada dançarino [...] doa uma ou mais [...] dúzias de ovos, pra não pesar pra ninguém também [...] Nós temos assim, por exemplo, galinha caipira, que é criada pelos produtores. Até algum tempo atrás a gente abatia aqui, hoje, devido a lei da vigilância [sanitária], a gente é obrigado a comprar e levar no frigorífico com fiscalização, e acho que é uma coisa justa, dá um pouco mais de correria, despesa, mas também os suínos é tudo que é criado dos produtores da comunidade. A gente utiliza para o jantar desde ovos que vai na cozinha, uma boa parte deles porque nem tudo



por causa da fortaia a gente é obrigado a comprar uma parte, mas os ovos para confecção do macarrão, a gente faz o macarrão caseiro, então tudo é produzido aqui, grande parte daquilo que é servido é oriundo aqui da produtividade dos produtores da comunidade [...] Então cada um, um de repente tem um pouco mais de salada, cede um pouco mais e assim a gente vai fazer. (2011).

Então, pelas falas de Mariza e Vanderlei, os produtos para o Jantar Italiano são comprados dos membros da própria comunidade, ou são doados pelos próprios moradores da Secção Jacaré.

A culinária italiana faz uso freqüente do queijo. E o queijo utilizado nas preparações dos pratos também é adquirido dos produtores da comunidade: “[...] o queijo, a gente usa queijo produzido na comunidade, pra fazer os fortái, e pro macarrão também, pra ralar, pra servir no macarrão”. (Mariza Nesi, 2011).

Mariza comenta que até mesmo o vinho que é servido no Jantar é produzido na própria comunidade: “a gente coloca [serve] vinho também [...] Mas o vinho é colocado daqui da própria comunidade, a família Cittadin produz, e eles colocam à venda aqui [...]”. (2011).

Então, é possível perceber que toda a comunidade é envolvida no Jantar Italiano e que eles todos trabalham pela e para a comunidade: “São pessoas da comunidade [...] a gente trabalha pra comunidade, com o objetivo de divulgar e de manter a cultura italiana, especialmente [...]”. (2011). E todo esse envolvimento com a festa italiana gerou experiência, aprendizado. Como afirma Mariza: “com o passar dos jantares a gente foi aprendendo, a organização melhor da estrutura, lá dentro do próprio pavilhão. Então [hoje] fica bem tranqüilo, bem”. (2011).

Vanderlei também acredita que eles foram aprendendo e melhorando o cardápio à medida que realizavam o Jantar: “[...] e me parece que ele [o cardápio] continuou [...] mas fomos melhorando [...]”. (2011).

Portanto, do primeiro Jantar Italiano, que “[...] surgiu com o objetivo primeiro financeiro, né? De tá pagando as contas que nós tínhamos feito sem ter dinheiro em caixa, pra comprar as roupas pra eles [...] acessórios pras dança, pandeiro, chapéu, e outras coisas necessárias pra que as coreografias pudessem ser apresentadas [...]” (Mariza Nesi, 2011), para o Jantar Italiano de 2010, houve mudanças, sendo que

o que mudou, o que mudou foi assim cada vez mais a nossa tranqüilidade na realização [do Jantar]. Primeiro nós estávamos bastante sufocados desde a questão de comida. A gente tinha uma preocupação grande de que de repente podia estar faltando alguma coisa. E a gente foi melhorando assim, nesse sentido, e hoje a gente não tem exageros de sobra. A gente calcula pelo

número de ingressos vendidos, e tem dado sempre muito certo. Então, não tem sobrado, não tem exageros, e isso foi uma coisa que a gente foi melhorando, e que a gente vê que está cada vez melhor. E até a própria tranquilidade da comunidade, na questão da organização [...]. (Mariza Nesi, 2011).

No depoimento de Vanderlei também há referência aos gastos com o Grupo Folclórico Belvedere:

nos primeiros [jantares] que a gente fez, [com o lucro dos primeiros jantares] a gente acabou pagando as vestimentas dos nossos dançarinos, até porque a gente comprou no mercado, fizemos lá um crediário e arriscamos fazer pra depois pagar, e sempre deu certo. Nos últimos que a gente tem feito, nós temos assim comprando todos os utensílios que a gente utiliza para produção do jantar [...] Hoje a gente é auto-suficiente pra produzir pra mil pessoas, se a gente tivesse espaço, com todos os utensílios que a gente precisa pra produção do jantar [...] travessas [...] tudo isto a gente conseguia adquirir com os lucros dos jantares e ainda a gente [tem] um “caixinha” que está lá para uma possível compra de uma nova roupa para os dançarinos. Hoje a gente tem condições de comprar eu acredito que umas duas, acho que a gente tem uns oito a dez mil reais ainda que a gente tem guardado no banco, em poupança, como se fosse assim um fundo de manutenção do grupo folclórico [...] [então o objetivo maior do jantar continua sendo manter] o grupo folclórico [...]. (2011).

E o que não mudou nestas oito edições do Jantar Italiano? “[...] o que permaneceu foi o entusiasmo, né? [...]”, diz Mariza. (2011). E Vanderlei completa:

O que permaneceu foi os coordenadores e assim também o entusiasmo da comunidade de estar ainda fomentando esta festa da cultura italiana, este jantar da cultura italiana. Isto a gente não perdeu [...] Esta “coisa” não se perdeu, é uma coisa que ficou marcada e é legal pra comunidade [...] de interessante [é] que a comunidade tá envolvida ainda há nove anos e não deixou esta coisa esmorecer, isso acho que é importante [...]. (2011).

Pelos *folders* mostrados anteriormente, podemos observar o cardápio servido no Jantar Italiano desde a segunda edição da festa, ou seja, só não há *folder* do primeiro Jantar Italiano, aquele realizado em 2001.

Por meio destes documentos constatamos que a primazia, claro, é pela gastronomia italiana, com predominância de massas. No *folder* do 2º. Jantar Italiano lemos: Bigoe a bolonhesa; Bigoe ao molho branco; bigoe a galinhada; polenta recheada; arroz a grega; fortaia; salada de radiche com bacon; salada de tomate; galetto assado; e leitão assado em pedaços.

Segundo Mariza, “a gente mantém o cardápio sempre o mesmo assim. É a base de macarronada, de massas, macarronada, tortéi, arroz, carne de frango, carne suína e saladas diversas. Esses são os pratos, e polenta e fortaia, que é comida italiana. Então

sempre têm no nosso jantar esses tipos de comida”. (2011). Ao confrontarmos o cardápio com a fala de Mariza, percebemos que neste 2º. Jantar Italiano não há referência ao termo macarronada ou macarrão, comida, como a mesma diz, que é uma das bases da cozinha italiana. O que lemos é a palavra Bigoe e em três versões, quais sejam, a bolonhesa, ao molho branco e a galinhada. O que ocorre é que na comunidade, em função do dialeto empregado, fala-se em bigoe e não macarrão. Mariza ainda fala em tortéi, mas esse prato não consta do cardápio do 2º. Jantar Italiano.

Sobre a retirada do tortéi do cardápio, diz Vanderlei:

[...] de uma forma geral [o cardápio não mudou], nós utilizávamos, por exemplo, no primeiro [Jantar] o tortéi, e era uma coisa assim que dava uma mão-de-obra bastante grande e pra gente fazer uma quantidade enorme e armazenar era um produto que não era de muito fácil armazenamento, e até porque a gente não tinha uma estrutura de freezers pra ta fazendo durante a semana e resfriando, congelando, então a gente deixou, mas era um dos pratos que tinha uma saída bastante grande. Mas a fortaia, a galinha caipira, o molho, a polenta, o próprio macarrão, quer dizer, de uma forma geral tem uma grande saída de tudo [...]. (2011).

No *folder* do 3º. Jantar Italiano vemos o seguinte cardápio: Radiche com bacon (Radicchio com pancetta); Tomate (Pomodori); Macarronada (Pasta asciutta); Arroz (Riso); Polenta (Polenta); Omelete (Frittata com uova); Galinha caipira ao molho (Pollo al sugo); Carne de porco (Carne di maiole); e Galeto (Galletto). Neste cardápio há alterações com relação ao cardápio do 2º. Jantar Italiano: nele vemos a palavra macarronada e não mais bigoe; há a introdução de dois novos pratos, a omelete e a galinha caipira ao molho; e os pratos também estão colocados em italiano.

Outra questão que podemos observar é que não há especificação dos pratos como ocorreu no cardápio anterior: não lemos salada de tomate, mas sim tomate; não sabemos qual o molho que acompanhará a macarronada; não há como saber se o arroz será também a grega, como no ano anterior; não especificam como a polenta será servida (frita? Assada? Recheada?); também não sabemos qual o molho que acompanhará a galinha caipira; e se a carne de porco será frita ou assada, se o animal será servido inteiro ou em partes.

Todas as modificações no cardápio provavelmente tenham ocorrido em função da observação dos organizadores do Jantar e de comentários dos participantes, ou seja, os pratos que tiveram maior aceitação e aqueles que não tiveram muita “saída”, aqueles mais elogiados pelos comensais, e a intenção de introduzir algo novo no cardápio.

Mariza diz que:



[...] no início, nos primeiros jantares, nós fazíamos de três a quatro tipos de tempero para o macarrão. Hoje a gente tá fazendo, é, nos últimos dois, a gente só tem feito o macarrão temperado com carne de galinha ao molho. Antes a gente fazia o bolonhesa e ao molho branco. Hoje a gente já retirou do cardápio, até por causa assim, da aceitabilidade maior ser com o macarrão temperado com a carne de galinha, com frango. (2011).

No 4º. Jantar Italiano foi servido essencialmente o mesmo cardápio do ano anterior, com exceção da Galinha Caipira ao molho. Neste *folder* também podemos observar que os pratos estão com seus nomes em italiano, aliás, isso acontecerá nos demais *folders* do Jantar Italiano. O que nos chama a atenção neste *folder* é que o cardápio perde espaço para a divulgação do Grupo Folklórico Belvedere. Nos *folders* do 2º. e 3º. Jantar Italiano vemos o destaque dado ao Jantar e ao cardápio a ser servido nos mesmos. Os integrantes do Grupo Folklórico também aparecem, mas abaixo no *folder* ou no verso dele. Neste *folder* do 4º. Jantar Italiano o cardápio é indicado apenas no verso do mesmo e em tamanho reduzido.

Quanto ao 5º. Jantar Italiano, lemos no *folder*: Radiche com Bacon (Radicchio com pancetta); Tomate (Pomodori); Macarronada (Pasta asciutta); Tortéi (Tortéi); Arroz (Riso); Polenta (Polenta); Mandioca (Maniôca); Omelete (Frittata com uova); Carne de porco (Carne di maiale); e Galetto (Galetto). Aqui percebemos inovações no cardápio: a introdução de Tortéi (massa com recheio de abóbora) e de mandioca.

O *folder* desta 5ª. edição do Jantar Italiano volta a dar maior visibilidade ao cardápio. Ele não aparece na capa, mas no interior do *folder* podemos vê-lo em destaque, incluído em uma imagem com queijos, salames e vinho.

No 6º. Jantar Italiano foi servido basicamente o mesmo cardápio do Jantar do ano anterior, sendo a única mudança a retirada do tortéi. No *folder* deste evento podemos observar novamente o destaque para o Grupo Folklórico Italiano Belvedere. Inclusive, neste material de divulgação do Jantar Italiano vemos também o Grupo Folklórico Italiano Belvedere infantil, que foi criado no ano anterior, em 2005.

Em 2007, quando do 7º. Jantar Italiano, constatamos pelo *folder* que o cardápio é o mesmo do ano anterior, mas agora de novo com a inclusão do tortéi. Este *folder* é mais simples do que os anteriores e até o seu formato mudou, pois agora apresenta apenas uma página. As fotos do Grupo Folklórico Italiano Belvedere adulto e infantil são menores, proporcionais ao espaço dado ao cardápio. Agora o destaque está no título, qual seja 7º. Jantar Italiano, e nas informações gerais sobre o evento, como data, horário, local, preço, etc.

Neste *folder* do 7º. Jantar e no *folder* do 8º. Jantar Italiano, também podemos ver, no canto direito do panfleto, a imagem da Igreja da comunidade, a Igreja de São Francisco de Assis. Esta Igreja foi inaugurada em 1962 e é patrimônio histórico do município de Francisco Beltrão. O tombamento foi realizado em 1995, através da lei número 2436/95. Comenta Mariza: “[...] E a gente tem na comunidade também a igreja, que ela é tombamento histórico, ela foi tombada, é como patrimônio histórico do município. E que está aguardando agora por uma reforma com parceria com administração municipal”. (2011).

O *folder* do 8º. Jantar Italiano tem as mesmas proporções do *folder* do Jantar do ano anterior, ou seja, de uma página. O que nos chama a atenção é que neste material de divulgação não há fotos com o Grupo Folklórico Italiano Belvedere. Optou-se por colocar imagens da gastronomia italiana, como macarronada, polenta, queijos e salames. Quanto ao cardápio, segue as preferências dos anos anteriores, mas há novamente a presença da Galinha caipira ao molho e a exclusão do tortéi.

Por ser uma comunidade predominantemente italiana, comidas típicas como macarronada e tortéi devem ser frequentes nas mesas dos moradores. Como então explicar o significativo público do Jantar Italiano e o grande consumo dos itens do cardápio? Inclusive, com relação ao consumo, Mariza comenta:

sim, nossa [esses pratos tem uma saída grande no Jantar]. A gente no último jantar [2010], nós gastamos mais de 120 dúzias de ovos pra fazer o omelete, é uma quantia muito grande, deu mais de um ovo por pessoa. É assim, muito grande o consumo, de macarrão é muito grande, são mais de 100 Kg realizados. Há uma quantia, há um consumo muito grande no dia do jantar. Da uma média de 400g por pessoa [...] Há um consumo exagerado [...] dentro do padrão da normalidade de uma refeição diária de um ser humano. (2011).

E Vanderlei corrobora as informações de Mariza: “[...] Me parece que no dia o povo ele estrapola um pouco aquilo de costume, que se tem durante a semana, sempre come um pouco a mais até pelo sabor da comida caseira, da comida italiana, então a gente vê assim muitas repetições e pratos bem avolumados [no Jantar Italiano]”. (2011). E o professor completa: “[...] E aí vem de todas as etnias e de repente muitos dos nossos **clientes** da cidade são acostumados em comer em restaurantes, aquela comidinha rápida, e nesses dias tem uma tranquilidade maior e um sabor diferente, me parece por isso os pratos são avolumados”. (Vanderlei Nesi, 2011, grifo nosso).

É preciso levar em conta na análise do significativo público que participa do Jantar Italiano, diz Vanderlei, que o mesmo é o da comunidade da Secção Jacaré e é o “de fora”, principalmente de Francisco Beltrão e comunidades circunvizinhas:

[...] mas nós fizemos o jantar pra sociedade também, de Beltrão, a nossa maior **clientela** é da cidade de Francisco Beltrão. Então a gente produz o jantar, mas, claro, também pras comunidades circunvizinhas que também comparecem, mas a grande maioria da nossa clientela vem de Francisco Beltrão [...] Também [de] Pato Branco, Bom Sucesso do Sul, Itapejara [do Oeste], todos estes municípios circunvizinhos, Francisco Beltrão, Dois Vizinhos até Enéas Marques. Nós temos assim recebido sempre pessoas que vem para os nossos jantares. É bem natural das pessoas virem de outros lugares também. (2011, grifo nosso).

Como comentamos em outros momentos, os coordenadores do Grupo Folklórico Belvedere e do Jantar Italiano são Mariza Nesi e Vanderlei Nesi. Após cada edição do Jantar Italiano eles organizam uma prestação de contas, ou seja, fazem uma pasta contendo todas as notas das compras feitas para o Jantar. Nestas pastas, verifica-se quais foram os produtos comprados em estabelecimentos comerciais, quais foram os estabelecimentos comerciais, qual o valor dos produtos, enfim, sabe-se o quanto entrou (a partir da venda de ingressos) e o quanto saiu (compra de mercadorias e serviços) para a realização de cada um dos Jantares. E manuseando as pastas, constata-se que os Jantares sempre deram lucros, porém, variando em cada uma das festas, chegando, em 2007, a mais de 3.600 reais.

O lucro dos Jantares Italianos é destinado para a compra de materiais necessários para a cozinha, como panelas e talheres, e para o Grupo Folklórico Italiano. Mariza comenta:

[O Jantar Italiano] dá lucros sim. É o que mantêm o grupo, né? Porque a gente costuma assim, quando sai, oferecer alguma coisa pras criança, pros jovens, um sorvete. Assim, tudo é revertido para eles [...] Então assim, no início, os primeiros jantares foi pra paga as vestimenta deles, pra fazer aquisição, compra, manda confeccionar. Depois partimos prum segundo momento, que foi então, equipa nossa cozinha, compra os utensílios necessários pra realização do jantar. E hoje, depois conseguimos inclusive fazer viagem como já citei e hoje a gente tem o objetivo então de tá satisfazendo a atenção dos nossos dançarinos, das nossas crianças, nossos jovens e adolescentes que participam. Então, oportunizando pra eles algumas coisas que nós não temos a oferecer no campo quando saímos. Um lanche, um sorvete, um refrigerante, coisas assim. E temos dinheiro guardado também do grupo para uma eventual necessidade de troca de vestimenta, eles vão crescendo, precisa mudar. Contribuímos nas oficinas, a gente faz parcerias com a prefeitura, com a administração municipal às vezes pra ajudar a pagar o professor quando vem, essas coisas. (2011).

E Mariza ainda diz: “E hoje nós já somos auto-suficientes no sentido de a gente com o lucro dos próprios jantares foi comprando tudo. A gente tem talhares, tem pratos, tem baixelas, tem todo o equipamento necessário pra realização do jantar”. (2011).

Em todos os *folders* do Jantar Italiano da Secção Jacaré encontramos referências aos patrocinadores, aos apoiadores. Nos *folders* do 2º. ao 7º. Jantar Italiano vemos que os apoiadores são o Departamento de Cultura e a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão. Apenas no *folder* do 8º. Jantar Italiano é que observamos que não há menção ao Departamento de Cultura e a Prefeitura Municipal e que há outros apoiadores: Advocacia Nesi, Insuagro, Eletrônica do Miro, Clara Móveis e Agropecuária Rosanelli.

### 3.3 A Divisão de Tarefas para o Jantar Italiano

Quando um Jantar é realizado e principalmente quando é de uma determinada etnia, como a italiana, pratos adequados àquela cultura precisam ser preparados e isto requer ingredientes e mão-de-obra específicos. Então, na comunidade da Secção Jacaré várias pessoas precisam participar para que todo o cardápio proposto seja ofertado, uma vez que as iguarias não são compradas prontas, pelo contrário, todos os pratos passam pelas mãos dos moradores da comunidade.

Na distribuição de tarefas, percebe-se que o que envolve carnes fica a cargo dos homens, como o abate de animais: “[...] os homens se organizam e fazem a carneação [...]”, além disso, a carne é temperada por eles e “[...] é temperado tudo [...] na comunidade [...]”. (Mariza Nesi, 2011). Mariza também afirma que “os homens ficam praticamente com a carne, a carne que é da parte assada. Como a carneação, tempero, colocar fogo na churrasqueira, assar e até servir a carne é serviço dos homens [...]”. (2011).

O depoente Vanderlei diz que “[...] os homens [ficam] mais com a parte da churrasqueira, questão dos assados. Então, os homens cuidam deste serviço um pouco mais quente [mas] não quer dizer que na cozinha não é quente [...]”. (2011). E ele também diz que “[...] após o jantar, o recolhimento de toda a prataria é feita também pelos homens e inclusive da questão da lavagem das louças que são utilizadas, muitos dos homens vão pra cozinha também pra lavar [...]”. (Vanderlei Nesi, 2011).

Quanto ao trabalho das mulheres, diz a entrevistada Mariza: “[...] Das mulheres é o que digamos assim, é típico de cozinha, que mulher cozinha todo dia, que a mulher

faz no dia-a-dia, que é cozinhar. O macarrão [por exemplo] é feito aqui na própria comunidade [e por elas] [...]”. (2011). Mas, quanto ao macarrão, é importante que se diga que “uma mulher da cidade” vem até a comunidade e traz consigo uma máquina para fazê-lo, pois ninguém da comunidade dispõe desta máquina e sem ela teriam que empregar muito esforço, já que para o Jantar Italiano fazem uso de mais de 50 kg de farinha: “[...] a gente faz em torno de 10 pacotes de farinha [e vai] em cada jantar, então, são 50 kg, da muito macarrão, da muita massa [...]”. (2011).

As mulheres também fazem o tortéi. Como deve ser feito em grande quantidade e demanda trabalho, as mulheres da comunidade se reúnem uns dias antes do Jantar e o preparam: “[...] o tortéi é realizado na própria comunidade. É um trabalho que as mulheres fazem. A gente não deixa pra fazer no dia porque é uma quantidade muito grande. A gente sempre trabalha uns dois finais de semana anterior, e a gente vai fazendo, armazenando, congelando, e sempre ele é realizado assim”. (Mariza Nesi, 2011).

Para Vanderlei, “[...] as mulheres normalmente cuidam da culinária da cozinha, trabalhando mais com panela, com estas coisas todas [da cozinha] [...]”. (2011). Porém, ele faz questão de dizer que há uma cooperação entre homens e mulheres quanto ao trabalho exigido no Jantar Italiano:

[...] mas existe sempre a cooperação, muitos dos homens também durante o dia vão pra cozinha, ajudam a descascar os legumes e a gente faz este intercâmbio. Assim, ajudam também as mulheres e as mulheres também opinam se tá bem salgado [a carne, os assdos]. A gente faz esta cooperação entre homens e mulheres, não existe uma ruptura, uma divisão forte [...] mas é claro que durante a noite as mulheres cuidam mais lá da cozinha [...] então existe esta relação legal pra gente de homens e mulheres. (2011).

A divisão de tarefas entre homens e mulheres ocorre durante a preparação do Jantar, mas, indiferente às divisões, todos trabalham, antes, durante e depois do Jantar: Como diz Mariza: “[...] as pessoas que trabalham na realização dos alimentos é que servem o jantar. A gente não terceiriza trabalho”. (2011).

Para os integrantes do Grupo Folclórico também há atividades: “[...] mas quem serve os buffets [são] [...] ‘os meninos’ do grupo folclórico [...] o grupo folclórico se encarrega de servir, de recepcionar, de organizar as pessoas nas mesas, de organizar a decoração [...]”. (Vanderlei Nesi, 2011).

### 3.4 O Público do Jantar Italiano

Os moradores da Secção Jacaré costumam se referir ao Jantar Italiano também como Festa Italiana, isso porque é um momento festivo onde toda a comunidade e visitantes festejam a cultura italiana, e não apenas com relação à comida, mas também as danças e músicas.

Mariza corrobora o que Vanderlei anteriormente já havia dito, que não são apenas pessoas da comunidade da Secção Jacaré que participam da festa, mas pessoas do município de Francisco Beltrão e até de outras cidades: “[...] são de todo o município. Tem pessoas do município, de fora também que vem. A gente tem pessoas que vem de Curitiba, de Cascavel, pessoas que conhecem a gente [e] fazem questão de vim no jantar italiano, porque sabem que o objetivo é tá colocando essa juventude [para] fazer alguma coisa agradável e sadia [...]”. (2011).

Vanderlei também diz que “[...] este pessoal de Curitiba [...] eles tem uns parentes por aqui e quando sabem que existe o jantar eles se deslocam pra cá pra visitar e também pra participar do nosso jantar [...]”. (2011).

Os depoentes, então, nos apresentam ideias interessantes, dizem que as pessoas “de fora” que freqüentam o Jantar Italiano o fazem por conhecerem moradores da comunidade e por saberem que o objetivo é motivar os jovens para atividades agradáveis e sadias. Ou seja, nestas falas não há referências a comida italiana, ao fato dos visitantes estarem ali motivados principalmente pela boa e farta mesa italiana.

Como o Jantar já é “uma festa tradicional”, a procura pelos ingressos é grande, não sendo, portanto, difícil vender os aproximadamente 800 convites. É como diz Mariza: “[...] E hoje, por ter-se tornado uma festa tradicional, a gente tem uma facilidade até para a venda de ingressos [...]”. (2011).

Esta “facilidade para a venda de ingressos” também pode ser explicada pelo valor do ingresso, 13 reais (Jantar de 2010). Vanderlei até comentou em uma de suas falas que “[...] hoje a gente mantém aquele cardápio [do início do Jantar Italiano, com poucas alterações], até porque [...] não colocamos assim um preço exorbitante para que as pessoas mais humildes também possam chegar e jantar com tranquilidade sem uma despesa muito alta pras suas famílias”. (2011). Ou seja, o cardápio também é pensado em razão do valor do ingresso cobrado.

E Vanderlei prossegue dizendo que:

São as famílias [que participam do Jantar] e colocar um custo muito alto é bem complicado. Nós conversava até com o pessoal de Curitiba no último [Jantar e] diziam que em Curitiba um jantar com um cardápio deste é no mínimo 50 reais e nós comercializamos a 13 reais. [...] [ O pessoal de Curitiba] nos dizem assim: “você são loucos [de] cobrar um preço tão baixo!”. [...] Então, pra oportunizar também às pessoas menos favorecidas é que a gente também faz estas concessões. E também não dá pra se fazer um cardápio muito vasto além daquele que a gente apresenta porque senão o custo também se eleva e a gente é obrigado a cobrar valor mais alto [...] Mas assim, aquilo que eu disse antes, nós também primamos pela participação da maioria das famílias privilegiando os menos favorecidos também. (2011).

E o Jantar Italiano sempre deu lucro, como frisa Vanderlei: “Sempre tivemos lucro. Ou maior ou menor, mas sempre teve”. (2011).

Mas é importante dizer que os organizadores do Jantar Italiano têm grande preocupação em não vender mais ingressos do que a capacidade do pavilhão da comunidade, ou seja, querem que todos estejam instalados em suas mesas: “[...] nós já tivemos em todos os jantares o salão sempre lotado [...] Então nós não vendemos ingresso além do que o nosso salão comporta, pra ficar acomodados, sentados pra jantar [...]”. (2011). E completa: “[...] Ele [o pavilhão] tem uma capacidade de colocar 800 pessoas sentadas. E daí mais as pessoas que trabalham, mais os componentes que ficam fazendo recepção, gira em torno de 1000 pessoas o jantar. Este é o número total. E em todos os anos sempre lota [...]”. (Mariza Nesi, 2011).

Sobre este assunto, comenta Vanderlei:

[...] mas assim mais do que isso [800 jantares, mais daqueles que trabalham] a gente não tem um espaço físico capaz de comportar um número maior de pessoas bem acomodadas, porque a gente enquanto comunidade, a gente prima pela qualidade de atendimento e também, é claro, da gastronomia também, a qualidade de atender bem as pessoas, de colocá-las sentadas, não demorar muito com a questão de servir, tudo isto é pensado antecipadamente, por isso a gente só comercializa esse número x de jantar. Na verdade a gente, 750, máximo 800 é este o número, mais que isso poderíamos, se tivéssemos espaço, estarmos comercializando. A demanda às vezes ela supera a quantidade de pessoas que nos procuram e que nós temos esta capacidade [de atender]. (2011).

Inclusive, um dos fatores motivadores para que a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão quisesse reformar o pavilhão foi “a casa sempre cheia” quando do Jantar Italiano. Por outro lado, há como a comunidade vender 800 convites, pois o pavilhão comporta confortavelmente este número de comensais.

Contudo, os organizadores do Jantar Italiano afirmam que não tem planos de aumentar o número de ingressos, ou seja, não desejam preparar mais do que mil refeições por edição do evento gastronômico:

Não, nós não planejamos ampliar, porque a nossa comunidade é uma comunidade pequena, e se tivéssemos questão de espaço maior, certamente conseguiríamos colocar muito mais pessoas, mas também não é este o objetivo, que o objetivo não só da festa italiana, mas de todas as promoções da nossa comunidade é atender bem o público que vem, entende? É independente da quantia financeira, o montante que vai dar, mas a gente sempre procura atender bem as pessoas que vem. (Mariza Nesi, 2011).

Vanderlei, a exemplo de Mariza, também fala do intuito de atenderem bem ao público do Jantar Italiano, sendo ele da Secção Jacaré ou de outra localidade:

[...] e melhorando também a qualidade de atendimento das pessoas que vem, a praticidade também da gente estar organizando e melhorando também o aspecto visual do Centro Social, que a gente investiu também algumas coisas, na verdade melhorando a qualidade de vida das pessoas que aqui vivem, é este o nosso intuito, porque a gente trabalha pra isso, pra que as pessoas que vivem aqui se sintam bem e as que vêm aqui também se sintam bem de estarem aqui no Jacaré. (2011).

A fala de Mariza é interessante, pois afirma não pretenderem ampliar o número de Jantares servidos, o que objetivam é continuar atendendo bem o público que participa da Festa. Depreende-se que um número maior de participantes comprometeria a eficiência do serviço e a satisfação dos comensais. E como diz Vanderlei: “Na verdade, a gente tem recebido [elogios] em especial das pessoas que vem das outras regiões, de outros municípios. A gente normalmente ao final ou durante o jantar a gente recebe muitos elogios [...] ver que as pessoas estão elogiando, gostando, com certeza é mais um motivo pra gente manter-se motivado de trabalhar”. (92011).

### **3.5 A Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão e o Jantar Italiano**

Acima comentávamos que a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão auxiliou a comunidade da Secção Jacaré na reforma do pavilhão comunitário, para que os convidados pudessem estar melhor acomodados. Quanto a estas reformas, comenta Mariza:

[...] Então, a administração também, ela passou a dar ênfase para que isso [se] tornasse possível, que é a construção do salão, porque antes, nosso salão [...]



tinha uma estrutura de qualidade bem inferior, hoje a gente consegue colocar as pessoas num ambiente bem mais agradável, porque tem, ele foi levantado, ele tem uma ventilação melhor, ele tem uma estrutura bem melhorada. Desde sanitários, cozinha, toda estrutura dele está bem melhor. (2011).

A reforma do pavilhão da comunidade entre 2008 e 2009 impediu a realização do Jantar Italiano por dois anos. O pavilhão, por outro lado, foi deixado ao estilo italiano, o que muito agradou a comunidade da Secção Jacaré. Mariza comenta:

A estrutura física do pavilhão foi toda ela da administração municipal. Não, toda entre aspa. A comunidade sempre trabalha em parceria [...] eles contribuíram com um montante grande, muito grande, e a comunidade até hoje continua investido, melhorando na questão da cozinha, da parte de carnação, da ampliação da churrasqueira. Tudo isto pela comunidade. A comunidade que realiza. Mas nesse sentido, parceria sim [...]. (2011).

Vanderlei também fala sobre a reforma do pavilhão:

Olha, o grande investimento foi feito pelo poder público, pela prefeitura municipal. Sobrou pra nós as pequenas coisas, os pequenos acabamentos vamos dizer assim, o finalmente, melhorando a estética, estas coisas fomos nós que fizemos, mas o grande investimento, o “grosso da coisa” foi o poder público [...] o poder público investiu nesta reforma do Centro Social dando o aspecto de italiano um portal que foi feito com o estilo italiano [...] na verdade foi uma reforma geral, quase que ele foi jogado abaixo e colocado de pé de novo, mas ficou muito bonito. (2011).

Importante destacar na fala de Mariza a parceria entre a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão e a comunidade, ou seja, é a própria Mariza que faz questão de frisar que as reformas e melhorias no pavilhão são obra destas duas partes e que a comunidade também direciona algum lucro da festa para investimentos na estrutura do pavilhão.

Quanto a participação da Prefeitura Municipal no Jantar Italiano, Mariza afirma “que no Jantar mesmo, nenhuma”. (2011). Quem organiza e prepara todo o Jantar Italiano é a comunidade: “O jantar ele é todo realizado pela comunidade”. (Mariza Nesi, 2011). Segundo Vanderlei, “O [pessoal do] Departamento de Cultura, eles costumam participar do jantar”, (2011), mas degustando as iguarias servidas.

Em todos os *folders* do Jantar Italiano da Secção Jacaré encontramos referências aos patrocinadores, aos apoiadores. Nos *folders* do 2º. ao 7º. Jantar Italiano vemos que os apoiadores são o Departamento de Cultura e a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão. Depreende-se por estes materiais de divulgação que os Jantares Italianos são alicerçados financeiramente por estes referidos órgãos, mas, segundo depoimento de Mariza Nesi, isso não ocorre, ou seja, o patrocínio do Departamento de Cultura e da

Prefeitura Municipal restringe-se ao pagamento dos *folders* e ao pagamento de um professor de Cascavel que vem até a comunidade uma vez ao ano para realizar oficinas de danças italianas. Vamos a fala de Mariza: “a participação da prefeitura quando da ocasião do jantar, eles patrocinam os *folders*, patrocínio deles, eles que mantêm [...]”. (Mariza Nesi, 2011). E ainda: “[...] E eles [a Prefeitura] também patrocinam uma oficina por ano pro grupo de dança. Esta é a participação [...]”. (2011).

Percebe-se, então, que é a comunidade que efetivamente se encarrega do Jantar Italiano e do Grupo Folklórico. Aliás, Mariza deixa claro que é grande o comprometimento da comunidade no evento, que a mesma prima pela qualidade do que é servido no Jantar Italiano e pela própria cultura italiana: “[...] os componentes, as pessoas que participam [...] são pessoas que tem um compromisso, que primam pela qualidade [...] e principalmente da cultura italiana”. (2011).

Inquerida quanto àquilo que a Prefeitura Municipal ainda poderia auxiliar no Jantar Italiano, Mariza menciona a questão de políticas que possam “olhar” o campo, ou seja, que haja esse compromisso da municipalidade para com os jovens que moram no campo, para que eles tenham atividades que valorizem sua cultura e os mantenha no campo:

Acho um incentivo maior na divulgação da cultura, independente de ser italiana, alemã, polonesa, uma ênfase maior pra permanência do jovem no campo também. Assim, hoje os nossos jovens têm poucas perspectiva de ficar no campo. Então, a nossa empolgação também de estar mantendo o grupo de dança é estar fazendo com que os nossos jovens percebam que aqui também tem lazer, que aqui tem coisa sadia, que nós não precisamos sair daqui pra ir lá pra cidade só porque aqui tem pouca coisa pra fazer. Então a gente espera que a administração municipal, seja ela na esfera municipal, estadual ou federal, ela deveria investir mais no campo. E principalmente na cultura do campo. O campo é bastante esquecido, em todas as áreas. É na área da saúde, é na área cultural, é nas diferentes esferas sociais, o campo ele tem um esquecimento bastante grande. (2011).

Nesta fala, nos parece, há um quase lamento, um certo tom de súplica, pois Mariza enquanto professora, coordenadora do Grupo Folklórico e do Jantar Italiano, moradora da comunidade e mãe deseja ver um incentivo maior à cultura. Espera que este incentivo aos aspectos culturais motive os jovens da comunidade para que preservem suas tradições, para que desejem permanecer no campo e levem adiante as edições do Jantar Italiano. Mariza diz: “[...] assim, deu certo [o Jantar Italiano] e continua, e a gente espera que continue por muito tempo ainda, que as pessoas vão continuando e dêem continuidade a uma coisa que deu certo”. (2011).

O professor Vanderlei também fala do que mudou no Grupo Folckórico e do que gostaria que voltasse a acontecer nele:

O que mais mudou foi os dançarinos. Nós vivemos numa região do município onde os filhos dos agricultores na sua totalidade eles permanecem aqui até completarem o ensino médio e a grande maioria deles vão cursar o terceiro grau, e muitos deles passam em vestibulares em outras universidades, a não ser estas que temos na cidade, e acabam indo embora e isto tem modificado [o Grupo Folckórico]. Nós tínhamos no início quarenta e poucos dançarinos adultos, adolescentes e adultos, hoje pra gente arrumar cinco casais de adultos que da dez dançarinos é bem complicado, até porque a prole diminuiu e a grande maioria deles tomaram maioridade e tão estudando em outros municípios e acaba diminuindo. Hoje nós temos uma boa leva do grupo infantil. Do início então esta coisa que mudou e esta garra que nós tínhamos dos dançarinos, até porque constantemente a gente saía para apresentar não só em Francisco Beltrão, mas na região e até em outras regiões do Estado do Paraná. Nós chegamos a ir até Maringá, até Santa Catarina, na região do oeste de Santa Catarina, então tinha esta coisa de garra dos dançarinos, de vir para os ensaios e levar a sério e **quando a gente é um pouco esquecido acaba então esmorecendo um pouco**, até o grupo folclórico adulto está um pouco parado, nós estamos assim em atividade com os mirins. (2011, grifos nossos).

Em outro momento de sua entrevista, Mariza retoma a questão da sua preocupação com a preservação da cultura italiana na comunidade e do que ainda almeja para a sua localidade:

Temos objetivos, temos sonhos ainda de um dia ter aula de italiano, trazer um professor pra ta fortalecendo coisas que a gente vai perdendo. O próprio dialeto italiano na nossa comunidade pouco se fala hoje, porque as pessoas é mais de idade, elas acabam substituindo o que falavam só no dialeto da cultura deles, porque os mais jovem não conseguem acompanhar eles. Então, foi se perdendo e a gente tem que resgatar. É um objetivo nosso ta então trazendo um professor nos próximos anos que seguem, pra ta trabalhando com essa piazada a cultura italiana, pra ta conhecendo também e divulgando aquilo que nossos pais trouxeram e que tem uma origem. (2011).

Inclusive, Mariza menciona o quanto a comunidade espera pelo Jantar Italiano. Mesmo tendo outras atividades comunitárias ao longo do ano, o Jantar Italiano é o mais aguardado por todos da Secção Jacaré. Mariza, aliás, completa dizendo que não só os da Secção Jacaré aguardam o Jantar Italiano, mas toda comunidade beltronense:

Ela [a festa italiana] é um dos principais [eventos]. Tem a festa do Padroeiro São Francisco também, que é uma programação que a comunidade realiza, e que também é de sucesso, mas o Jantar Italiano é uma festa que eu diria não só a comunidade, mas a comunidade beltronense fica perguntando: “Quando é que vai sair o jantar?” Entende? Eles gostam muito de vim, de vir pra cá. Até porque a nossa comunidade ela é beneficiada com acesso até o município, então é próxima a cidade, ela tem asfalto hoje até a porta do pavilhão, então é bem tranqüilo pra se chegar aqui. (2011).

E Vanderlei assim sintetiza sua relação para com o Jantar Italiano e a comunidade da Secção Jacaré:

O meu prazer é de ver a comunidade brilhando, porque aqui que [eu] nasci, vivi e estou vivendo e é aqui que de repente vou morrer e é por isso que me motiva trabalhar e ver esta juventude que vem crescendo, dançando com alegria, porque é muito melhor eles estarem aqui dançando do que de repente estarem aí na rua mexendo com atividades nocivas tanto na questão intelectual tanto na questão da saúde deles e parece que dançar e cultivar a cultura é uma coisa muito salutar e por isso que me motiva pelo Jacaré e pelo grupo folclórico. (2011).

Assim, a comunidade da Secção Jacaré continua a realizar o seu Jantar Italiano, com vistas a “cultuar a cultura”, no caso, a italiana.

## CAPÍTULO 4 - “DEUTSCHFEST”: FESTA ALEMÃ DA COMUNIDADE DE JACUTINGA (1997-2006)

A Deutschfest é a festa alemã da Comunidade de Jacutinga<sup>10</sup>, interior de Francisco Beltrão. Os primeiros moradores vieram de Nova Trento, Santa Catarina, em 1948, e eram em sua maioria de origem alemã. De acordo com entrevistas feitas por Marli Dalla Costa, em 1997, “[...] [das] 73 pessoas [entrevistadas] residentes na comunidade de Jacutinga [...] 61,3% afirmaram ser descendentes de alemães, 22,6% de brasileiros, 9,3% de italianos, 2,6% de poloneses e 1,3% de austríacos [...]”. (apud GALVÃO, 2009, p.63).

Ainda nesta pesquisa, foi possível constatar “[...] que 53,4% dos entrevistados ainda falam a língua alemã (provavelmente um dialeto), 37,3% não falam e 9,30% entendem, mas falam muito pouco. Através desses dados, é possível constatar a intensidade da concentração de alemães e a preservação de elementos identitários”. (DALLA COSTA apud GALVÃO, 2009, p.63).

Segundo dados de 2009, a comunidade é formada por aproximadamente 150 famílias, abrangendo alemães (ainda a maioria), italianos, poloneses e brasileiros. (Dados contidos no *folder* da 4ª. Deutschfest, 2000).

Coube a esta comunidade, mediante o “*Projeto Nossas Raízes*” da Secretaria de Educação e Cultura de Francisco Beltrão, promover a Festa Alemã ou a Festa da Cultura Alemã, já que nos *folders* lemos Deutschfest e Festa da Cultura Alemã. De acordo com o Histórico do Grupo de Danças Frühling, “o Projeto consistia em uma série de ações que visavam a realização de festas típicas nas comunidades do interior do município, com o objetivo de resgatar os valores culturais dos colonizadores. À Jacutinga coube organizar e promover uma festa típica alemã, que foi batizada de Deutschfest [...]”. (2004).

Cecília Hellmann, professora aposentada e uma das mais antigas moradoras da comunidade, como participante da Deutschfest desde seu início, afirma que

---

<sup>10</sup> Não há documentos que expliquem a origem do nome da comunidade, qual seja Jacutinga. O que ouvimos informalmente de seus moradores é que jacutinga é uma ave e estas existiam aos milhares naquela localidade quando de sua ocupação, inspirando o nome da comunidade.

quem teve a idéia desta Deutschfest, aquilo aconteceu porque Beltrão uma vez fez assim uma de pesquisar as raízes, cada um descobrir suas raízes, se procurar os usos, as raízes [...] então aqui [na] Jacutinga entrou na origem alemã [...] o pessoal incentivou muito, pela [Secretaria de Educação e Cultura] da prefeitura, e a gente pesquiso os pratos, os trajes, aí então eles fizeram o grupo de dança bem bonitinho, aquela vestimenta [...]. (2011).

A professora Edna Maria Frigeri Laufer, e também diretora da Escola da Jacutinga, participou ativamente da Deutschfest desde o começo, sendo uma das mais envolvidas na organização do evento. Diz ela que “desde o início, desde a primeira festa que nós [a comunidade] resolvemos fazer, na verdade surgiu com o projeto da Secretaria de Cultura [...] era o *Projeto [Nossas] Raízes* e daí cada comunidade dependendo da etnia que tinha resolveu fazer a festa, que nem pra nós coube a festa alemã”. (2011). A mesma depoente continua sua fala:

[...] a prefeitura criou o projeto sim, na verdade o Departamento de Cultura quis fazer um resgate dessas culturas que na verdade não eram lembradas, eram deixadas, e eles fizeram uma reunião convidando a comunidade a participa e daí como a nossa comunidade era alemã, pra nós coube a festa alemã, daí a gente foi consultado se queria participa, se não queria, se era viável, se não era, daí a gente pesou os prós e os contras e daí a gente resolveu fazer, assumimos o compromisso e fizemos [...] toda a comunidade [assumiu o compromisso] [...]. (2011).

A depoente Tecla Schmitz Frigeri, mãe de Edna, vinda de Nova Trento, Santa Catarina, e moradora de Jacutinga desde 1948, diz que:

[...] era [ideia] da prefeitura de fazer [...] um resgate das culturas [...] e daí que surgiu também essa [festa, a alemã]. E daí como que aqui era origem alemã, daí a gente fez a alemã [...] Aqui a maioria das pessoas são de origem alemã. A comunidade era formada principalmente de pessoas de origem alemã [...] A prefeitura que começou [...] que daí abriu, o Km 20 com a [festa] típica italiana, o Jacaré também, os ucranianos lá da Secção [...] Progresso. E daí o Jacutinga era alemã [...] e daí foi que surgiu. (2011).

É importante esclarecer que a Deutschfest não ocorre mais desde 2006, pois “[...] o espaço para realizar o evento não comportou mais a quantidade de pessoas, e resolveu-se, a partir de 2006, não realizar a festa enquanto não houvesse um lugar apropriado [...]”. (DALLA COSTA apud GALVÃO, 2009, p.64).

A Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão está realizando a construção de um novo espaço para a festa, amplo o suficiente para comportar o Jantar Alemão e o Baile do Chopp, duas das atrações da Deutschfest, como comentaremos posteriormente, e com traços da arquitetura alemã. A finalização das obras estava prevista para 2009, mas

o que se constata é que o término das mesmas demorará ainda muito tempo se não houver uma intensificação dos trabalhos. Enquanto o novo pavilhão (ou Centro Comunitário de Jacutinga, como passará a ser denominado) não fica pronto, a comunidade de Jacutinga e beltronense fica no aguardo da retomada da Deutschfest.

Além disso, também lemos que “o Projeto Nossas Raízes, prevê a constante busca da identidade cultural, bem como, a agregação de renda na Comunidade, fatores estes, que estão sendo trabalhados em parceria com a Comunidade local”. (*Folder* do 4º. Deutschfest, 2000).

O Grupo de Danças Frühling que mencionamos anteriormente é o Grupo Folclórico Alemão da Comunidade de Jacutinga. Ainda de acordo com o Histórico do Grupo,

[...] em 1999, um grupo de jovens orientado por duas professoras da Escola Municipal Professor Parigot de Souza, Edna [Maria Frigeri Laufer] e Cínara [Alessandra Lima Steinbach Carneiro], que já desenvolviam trabalhos ligados à dança nas festas juninas [...] reuniu-se e formou um grupo folclórico alemão que mais tarde viria a ser chamado de Frühling, primavera, que tinha por escopo primeiro o resgate das raízes germânicas dos antepassados fundadores da comunidade de Jacutinga. O resgate da cultura germânica está sendo feito através de danças que, no início, eram produzidas pelos próprios coordenadores e integrantes e mais tarde vieram a ser ensinadas em oficinas ministradas por professores especializados [...]. (2004).

Segundo depoimento de Terezinha Rech, também professora aposentada, a escolha pelos meses finais do ano para a Deutschfest ocorria em função do aproveitamento das hortaliças, das verduras que eram (e são) plantadas na comunidade e eram utilizadas no Jantar Alemão: “Sim, das verduras, da gente ter pra não precisar comprar, porque como é que vai ter pepino [no] mês de agosto?” (2011). Dona Tecla reforça da fala de Terezinha: “pegaram uma época que tinha já essas verduras [...] porque a gente não comprava [...]”. (2011).

A depoente Edna explica que o mês escolhido para a Deutschfest era preferencialmente outubro:

era sempre em outubro [que a festa acontecia], só uma vez que nós trocamos porque essa foi feito no mês de novembro, essa nós trocamos porque aconteceu de dois anos seguidos de muita chuva, então a gente achou que de repente aquela temporada era de muita chuva então nós trocamos. Era sempre feita em outubro aí jogamos pra novembro por causa da chuva, que nos atrapalhou em algumas festas e frustrou o pessoal, e o povo que era esperado não compareceu. (2011).

O que também era (e é) plantado na comunidade e consumido no Jantar Alemão era a batata cará. Terezinha comenta: “É um tipo de batata que dá a liga no pão, nossa que eles adoram aqui [...] tem gente que planta, eu tenho uma comadre minha que ela planta [e faz pão] pra vender [...] é tudo feito no forno a lenha. Nossa, é uma delícia aquilo lá”. (2011).

Cecília também comenta que quase todos os produtos eram da comunidade e que só compravam o que faltava: “[...] era daqui, alguma coisa era comprada quando não se achava, mas era pego daquilo que tinha”. (2011). Sobre isso, Edna diz:

nós tínhamos que comprar fora [por exemplo os joelhos de porco], alguma parte até na comunidade, mas ninguém ia carnia de repente vinte porcos pra você pegar os joelhos. Isso não existia. Eu me lembro uma vez, pegando os joelhos no [Supermercado] Franzoni [atual Supermercado Mano Manfrói 2], o cara [açougueiro] se enganou, era joelho de porco “pra da com pau”, menina não terminava mais. Ele se enganou e nós tivemos que ficar com os joelhos [...] tudo na comunidade, arroz, o pão de milho, tudo feito na comunidade e até o hoje o pessoal faz. Poucas coisas eram pegadas de fora, na verdade era só o joelho de porco, o resto era tudo da comunidade. (2011).

Dona Tecla diz que agora na comunidade há matadouro e açougue, e que eles guardam alguns joelhos quando do período da festa, justamente porque os donos de porcos não os matariam apenas por causa dos joelhos: “[...] então aqui agora tem matadouro, tem açougue. Então a gente já pedia pra eles irem guardando [...] porque vai só o joelho mesmo [...] a gente tinha que comprar nos açougues, nos matadouros”. (2011).

A mesma depoente comenta que “[...] a gente comprava muito pouco, a maioria já era plantado [aqui] [...] planta a beterraba, pra ser colhida naquela época, o repolho [...] o pepino, e daí tudo isso já era decidido bem com bastante antecedência [quem deveria plantar o que]. Então [...] o joelho do porco, isso já era tudo daqui mesmo, da comunidade”. (Tecla, 2011).

Contudo, além dessa questão da época da colheita de alguns produtos, atentavam também para que não houvesse outra festa na mesma data, sendo que este cuidado era tomado mais pela Secretaria de Cultura do município, uma vez que as festas mais expressivas, como as étnicas, fazem parte do calendário de eventos do município. Como diz Terezinha: “[...] a prefeitura que verificava se não tinha outra data perto.” (2011).



#### 4.1 A Festa da Cultura Alemã - Deutschfest

Nas primeiras Festas da Cultura Alemã, os organizadores, os trabalhadores tiveram que emprestar grande parte das louças e equipamentos, pois a comunidade não os tinha e nem havia condições para comprá-los. Como diz Terezinha:

[...] mas nós não tínhamos equipamento a gente tinha que ta pegando tudo emprestado pra lá e pra cá [...] No começo a comunidade emprestou as coisas, nós emprestava as coisas, então a gente [emprestava] da comunidade, da escola, as coisas da igreja e das próprias famílias da comunidade, eu tenho vasilhas até hoje que eu tenho meu nome atrás, embaixo, a gente fazia com esmalte o nome das pessoas pra gente saber as peças de quem que era, daí depois a comunidade comprou com o lucro foi comprando as coisas panelas, temos muita louça que é da festa alemã inclusive hoje quando tem jantares ou almoço a gente empresta [...]. (2011).

Cecília também afirma que no início não tinham todos os utensílios: “[...] foi se comprando, não tinha tudo não no começo, foi emprestado, mas depois eles tinham um bom estoque de louça, eles emprestavam de alguns, sempre tem quem empresta”. (2011).

E a depoente Edna acrescenta sobre os empréstimos de utensílios:

nunca, nada menina, tudo era um empréstimo da vizinha, nós corríamos atrás, nós andávamos de caminhão por aí catando mesa, catando cadeira, emprestando tacho, daí as famílias mesmo tinham os tacho que carneavam porco e traziam aqueles mesmo, construía fogão de tijolo mesmo aí no chão, e o que faltasse aqui as famílias traziam de casa. As primeiras festas a louça era de toda cor, branco, cor de rosa, amarelo, não dava nem pra olha, mas fizemos [...] Meus Deus! Depois de lavado a gente colocava lá e cada um pegava o seu porque a gente não conhecia mais naquelas alturas do campeonato o que era de quem. (2011).

Aos poucos eles foram comprando o que precisavam de mais urgente, e isso mediante o lucro das Festas da Cultura Alemã. Como os lucros não foram tão expressivos e eram inúmeros os utensílios e equipamentos que deveriam ser adquiridos para dar conta da preparação de tantos pratos típicos, tiveram sempre que priorizar alguns itens, sendo que os demais poderiam ser comprados em outros anos. À respeito desta questão dos lucros diz Cecília:

Não que deram lucro demais, foi mais assim questão de que eles não souberam cobrar muito, não era muito caro as coisas, mas nunca ficou dívida também, não é que deu muito lucro, não visava lucro, era mais a diversão [...]

era divulgar a cultura mesmo, era de fazer uma diversão diferente e sadia, e viver alguma coisa da sua origem. (2011).

A professora Edna também comenta sobre o fato de conseguirem comprar aos poucos os utensílios necessários para a festa, e isso em razão do modesto lucro das mesmas:

[...] Só que a gente sabia que as primeiras não iam visar muito lucro porque a gente na verdade tinha que investir muito, a nossa comunidade não tinha louça, então a gente investiu em louças que a gente ainda tem até hoje, graças a Deus, nós investimos em louça, nós investimos em toalha de mesa, tudo decorado com as cores da festa. A gente estudo, como a escola era o azul, então nós levamos para a comunidade o azul com branco, daí fizemos todas as toalhas das mesas [...] a gente investiu em muita coisa. (2011).

E a mesma depoente ainda diz:

até a última festa tinha tudo, daí sim, daí depois nós começamos[...] a sentir [a] necessidade de ter algo que fosse nosso, que fosse da festa, aí a gente foi comprando, cada festa a gente foi comprando um pouco [...] Na verdade as quatro entidades tiveram que dar o dinheiro pra nós compra, nós pegamos o dinheiro das entidades [...] pra gente começar, aí nós compramos, tivemos de experiência a primeira e a segunda festa, aí a gente comprou tanto disso, tanto disso, tanto disso, e daí fomos comprando. Compramos toda a louça, todas as formas, compramos prato, compramos facas, tudo igual, as toalhas xadrez, daí compramos tudo. Tinha uma época que nós tínhamos dinheiro sobrando, aí a gente comprou tudo, e hoje a comunidade ocupa pros casamentos. Aí fizemos uma ata de um acordo com todas as quatro entidades que essas coisas seriam só pra Festa Alemã, porque senão acaba sumindo, sabe como é festa de comunidade, um pega emprestado e leva, aí muita gente não devolve, aí isso fica só a cargo da festa alemã. Temos um armário grande, guardamos tudo lá dentro, e daí como a festa foi “pra UTI”, então foi liberado, aí o pessoal ocupa nos casamentos, mas se fossemos reiniciar teríamos que fazer uma boa compra de novo. (Edna, 2011).

Dona Tecla afirma que “[...] o trabalho é muito. Envolve muitas pessoas, e daí depois no final lá o lucro não era tão [grande], não era uma coisa tão [grande], era pequeno por causa de falta de espaço”. (2011).

Percebemos pelas falas que há opiniões diferentes para o modesto lucro da Festa da Cultura Alemã. Edna disse que já previam que as primeiras Festas não dariam muito lucro, que seria preciso primeiro investir na Deutschfest, e Cecília diz que não visava lucro, era mais a diversão e divulgar a cultura alemã. Já para Tecla, o pouco lucro está atrelado a falta de espaço.

Contudo, percebe-se também pelas falas que com o passar das Festas e o continuar do baixo retorno econômico, mudanças foram necessárias, como no cardápio, e isso

veremos adiante, e ocasionou uma certa desmotivação entre os trabalhadores da Festa. Edna diz:

daí o pessoal começou a se desestimular porque achavam assim que tavam trabalhando demais e gastando muito e não tava rendendo, não tava voltando lucro, e não é que algumas não deram, algumas deram muito boas. Eu acho assim que pelo tempo que a gente teve de experiência, eu acho que elas foram maravilhosas, apesar de não terem sobrevivido [...] Uns desistiram porque trabalhavam demais e não dava lucro [...]. (2011).

A depoente Terezinha Rech comentou que enquanto teve saúde participou ativamente das primeiras Deutschfest, sendo uma das responsáveis pelo Jantar Alemão. Diz Terezinha: “o que eu mais fazia na festa alemã, nas primeiras festas porque as outras me deu problema de saúde daí eu não ajudei mais, mas as primeiras festas alemãs eu tive que me especializar em joelho de porco porque nunca ninguém tinha visto falar em tal de joelho, esse era a coisa mais difícil [de preparar] acho que tinha na festa [...]”. (2011).

O que chama a atenção nesta fala é o fato de “nunca ninguém tinha visto falar em tal joelho”, porque na culinária alemã o joelho de porco, ou seja, o eisbein, é um dos pratos mais comuns. Pode acontecer dos alemães da comunidade não o fazerem com frequência por exigir um longo preparo, ou seja, pode ser um prato de celebração, aquele que não é do cotidiano, mas é estranho desconhecem o prato, só vindo a conhecê-lo no Jantar.

A depoente continua:

[...] daí veio [...] uma professora lá de Beltrão, uma lá da prefeitura, ela deu umas dicas assim pra gente; eu comecei, fiz em casa, eu comprei uns joelhos [e] fiz em casa, daí do jeito que eu fiz deu certo [...] foi tudo muito difícil porque o fogo vinha tudo nas pernas da gente, porque tu tinha que cozinhar daí os temperos era colocado tudo em maços, maços de cebolinha, maços de salsa, de outros temperos, coloca tudo em maço dentro da água e com o sal era colocado junto pra cozinhar, daí penetrava sabe na carne e depois quando tava mole você tirava fora, [para] não deixar amolecer demais porque senão ele não ficava crocante, depois tu colocava em formas e colocava no forno, forno bem quente, forno de tijolo, forno bem quente pra ele ficar crocante. A primeira festa alemã não sobrou joelho nenhum porque foi uma novidade, tinha uma mulher de Beltrão que ela veio e disse assim: “eu quero ir à festa só pra experimentar esse joelho de porco, esse eisbein”; eis quer dizer frio, bein é joelho, perna assim seria joelho só que ele pode ser servido quente e pode ser servido frio, mas nós servíamos ele quente porque nós achávamos melhor assim, porque já tinha bastante comida fria também. (2011).

Pelos comentários de Terezinha, os organizadores da Deutschfest receberam orientação quanto ao cardápio e a preparação deste “por uma professora lá de Beltrão,

uma lá da prefeitura”. Dona Tecla confirma a orientação que receberam: “[...] no começo, logo nas primeiras festas sim, [teve] uma orientação [da Prefeitura, veio alguém]”. (2011).

A depoente Cecília também fala sobre as orientações recebidas quanto à culinária alemã: “[...] tinha um grupinho que se afinou bem, que aprendeu os pratos e fazia”. (2011). Mas Cecília também diz que os pratos típicos da culinária alemã ainda foram pesquisados entre os moradores da comunidade e na internet: “As comidas sim [também foram pesquisadas], as receitas um pouco na internet, pesquisaram um pouco de um para o outro também [...]”. (2011).

Ainda sobre este assunto diz Tecla Frigeri:

[Aqui] todo mundo já conhecia [as comidas alemãs] [...] a gente se reuniu: “nossa, como que fazia isso?” Pra lembrar, [porque] nem tudo a gente lembrava [...] Então, teve também que senta, estuda: “olha, isso aqui é feito [assim]”, tanto que a Terezinha, com o Joelho de Porco, umas sabiam, outros não sabiam, e o Pernil de Porco e essas coisas ficou por conta da Terezinha. E depois o que uma não sabia daí até a gente procurou por fora também um pouquinho, a gente tinha uma mulher da prefeitura que veio, e que ela também sabia umas receita, então a gente foi misturando. E aquilo que nós sabíamos, da nossa vida mesmo, daí a gente aperfeiçoou [...]. (2011).

Segundo Edna, as receitas alemãs eram adotadas pela comunidade alemã, mas eles foram em busca de algo novo, eles queriam incrementar o cardápio:

[as receitas] eram adotadas, quem nem a batatinha, como se fazia o tal do *gemüse* as mulheres sabiam, o *chucrute*, o *strudel*, o arroz que elas faziam, o *pernil de porco no tacho*, essas comidas elas faziam com os pais delas, então isso não era problema. O problema foi quando o pessoal quis incrementar um prato novo e daí a gente bateu naquela que o *Joelho de Porco* foi um dos problemas. Na nossa primeira festa ele quase não saiu porque a gente achou que era assim que fazia e não era e daí nós corremos atrás pra não perder a clientela, a gente foi ver como que era o certo, daí por isso que nós fomos pra Itapiranga, e aí depois saiu maravilhosamente bem. (2011).

Confrontando as falas de Terezinha e Edna vemos que não concordam quanto ao resultado do *Joelho de Porco* servido na primeira Festa Alemã: Terezinha diz “que não sobrou nenhum, porque era novidade”, já Edna afirma que “ele quase não saiu porque não o estavam preparando corretamente”. Mas, evidenciado está, pelas falas de Terezinha e Edna, que o *eisbein* não era preparado cotidianamente, pois Terezinha diz que comprou alguns *Joelhos de Porco* e fez experimentos em casa quanto à melhor forma de prepará-los, e Edna diz que foram aprender a prepará-los em Itapiranga. Pela descrição que a Terezinha faz de todo o processo de preparação do *eisbein*, percebemos

que demanda mesmo tempo e paciência, pois o Joelho deve ser cozido e depois assado (e em forno de tijolo!).

Contudo, também pela fala da depoente Terezinha, ficamos sabendo que a forma de prepará-los “deu certo”, mas não sabemos bem o que isso significava. Estariam saborosos? Terezinha ainda diz que “não sobrou Joelho nenhum”, e poderíamos pensar que isso ocorreu justamente por eles estarem saborosos, mas ela justifica todo esse consumo “porque foi uma novidade”. Novidade? Sabor? Por ser servido quente? O melhor é pensar que todos esses fatores colaboraram para o êxito do prato.

Cecília também confirma que “o Joelho de porco tava muito gostoso um ano, eu sei que não sobrou nadinha daquele Joelho de porco, saiu bem [...]”. (2011). Edna Laufer também diz que “o pessoal gostava de Joelho de porco. Saia bem [...]”. (2011). Provavelmente tenha sido os Joelhos de porco preparados após “os experimentos” feitos por Terezinha.

E para elucidar a satisfação do público quanto ao eisbein, ao Joelho de porco, nas primeiras festas, temos mais uma fala de Terezinha:

[...] [uma] mulher na primeira festa que chegou comer três Joelhos, depois encontrei com ela um dia na cidade, eu sempre encontrava com ela, ela disse “meu Deus, que coisa mais gostosa!”, parece aquela delícia, sabe? Você sentia aquele tempero na boca. Ela disse assim: “se eu for fazer em casa não consigo fazer assim”, Daí eu expliquei pra ela como é que podia fazer, mas ela disse “eu faço e não fica tão gostoso”, eu falei “mas parece que é o conjunto, o grupo todo e depois tu assar no forno a lenha isso”, isso é diferente, porque tu assar no forno elétrico é uma coisa mas tu assa no forno a lenha tu vê a diferença, pão tu faz o pão de batata de cará no forno a lenha pra tu vê a diferença que dá. (2011).

Então, o que faz toda a diferença no sabor do Joelho de porco é o fato de ser assado no forno à lenha. Aliás, para Terezinha tudo que é assado no forno à lenha fica mais saboroso. Mas, assim fica ainda mais difícil tentar preparar o eisbein em casa, pois é raro na cidade alguém que tenha forno à lenha. Terezinha comenta que ela faz de vez em quando o eisbein em casa, mas ela dispõe de forno à lenha: “Eu lá de vez em quando eu faço, porque no mercado tem pra comprar [...] tu pede Joelho de porco, eles te oferecem [e] é uma delícia”. (2011). E para quem não tem forno à lenha em casa, o jeito é mesmo degustá-lo na Deutschfest!

Ainda pela entrevista de Terezinha, ficamos sabendo que depois de alguns Jantares outras pessoas assumiram esta parte da preparação dos Joelhos de porco, porque ela ficou doente, e que o consumo foi diminuindo:

[...] só que daí nas últimas festas que teve o Joelho não saiu mais muito, a turma foram mais no Pernil, eles gostaram mais, sei eu se foi falha, eu não fiz mais os Joelhos nas últimas festas, não fui eu que atendi, eu tinha problemas de saúde nos Joelhos, daí eu não ajudei mais [...] mas as primeiras festas alemãs quem fez o Joelho de Porco foi eu e mais uma outra mulher, a Nilza, nós duas fizemos o Joelho de Porco. (2011).

Terezinha comenta que o consumo de Joelhos de Porco diminuiu depois que ela não mais os estava preparando, porém, ela não justifica esse menor consumo por ser outra pessoa a prepará-los, mas por o público apreciar mais Pernil de Porco. Já Cecília diz que o Joelho de Porco acabou por permanecer no cardápio mais pela tradição: “[...] o Joelho de Porco mais era pra mostrar a tradição [...]”. (2011).

Em outro momento de sua fala, Terezinha afirma que “[...] Sempre teve o Joelho, o Joelho faz parte da festa alemã, isso é sagradinho [...]”. (2011). Mas esta declaração de Terezinha nos faz pensar, pois no *Livro de Atas da Festa Alemã*, que começou a ser feito a partir da 3ª. Deutschfest, fala-se na introdução do Joelho de Porco no cardápio somente a partir desta 3ª. Festa Alemã, portanto, só a partir de 1999. Na Ata do dia 15 de outubro de 1999, lemos que: “[...] Ficou decidido que serão feitos os Joelhos de Porco; a Terezinha irá prepará-los e a comissão da festa os providenciará [...]”.

Em depoimento de Edna, exposto anteriormente, ela diz que o Joelho foi servido na primeira festa, mas que não teve muita saída, porque não foi devidamente preparado. Foram em busca de informações e descobriram que antes de ser assado o Joelho de Porco deve ser cozido. A partir dessa mudança no preparo, “deu maravilhosamente bem”. Talvez a Ata esteja se referindo a adoção do Joelho de Porco com estas alterações aprendidas dos cozinheiros da cidade de Itapiranga.

Terezinha em sua fala deixa claro o quanto lamentou não poder mais continuar trabalhando ativamente no Jantar: “[...] A gente se sentiu assim um pouco chateada porque tive problema nos Joelhos, eu não pude mais participar aí fora, mas eu participava daí só nas jantãs, a gente ia nos bailes também”. (2011). Ou seja, de trabalhadora da Festa, passou a ser uma das apreciadoras da mesma, mas sempre participante.

Na fala de Terezinha há uma parte que diz “eu não pude mais participar aí fora”. O que seria o “aí fora”? Para a preparação dos Joelhos de Porco foi preciso montar uma estrutura fora do pavilhão, ou seja, tachos foram necessários para o cozimento de vários Joelhos de Porco ao mesmo tempo, e estes foram emprestados de pessoas da comunidade, e isso exigia a feitura de “fogueiras” ao ar livre, pois não havia fogões

grandes para esse fim, e nem com o tamanho necessário. Então, fazia-se o fogo e sobre essas “fogueiras” colocavam-se os tachos. Nesses tachos os joelhos cozinhavam por horas e só depois disso que eram colocados no forno de tijolos para serem assados, como já foi mencionado em uma das falas de Terezinha.

O grande problema era o calor do fogo que atingia principalmente as pernas de quem estivesse trabalhando perto, além do fato de exigir um abaixamento constante, já que as “fogueiras” eram baixas e para mexer os joelhos de porco era preciso flexionar constantemente o corpo, por isso que Terezinha diz que “foi tudo muito difícil porque o fogo vinha tudo nas pernas da gente”. Nos anos seguintes, bolou-se um jeito de “fechar o fogo” para que ele não atingisse as pernas.

Para servir os 600 jantares foi preciso ocupar a parte externa do pavilhão. Esta parte tinha cobertura, mas precisou ser cercada para que pessoas sem ingressos não pudessem entrar. Diz Terezinha:

Depois aqui fora você tinha que preparar e fechar tudo aqui, nós tinha que fechar porque senão o povo invadia, aqui nós colocávamos uma casinha [que] eles [os responsáveis pela ornamentação] trouxeram de Beltrão, tudo estilo alemão com janelinha, cortina, portinha tudo pra entrar sabe, era uma coisa muito bonita, era estilo alemão mesmo, a pessoa se sentia assim: “nossa, parece que to chegando num outro lugar!” Valeu a pena. (2011).

Então, a partir de uma necessidade que era cercar o local, os organizadores criaram uma “fachada alemã” para que as pessoas ao adentrarem pela mesma se sentissem em alguma parte da Alemanha. Talvez ideias como esta tenham surgido de alguma viagem feita por membros da comunidade, pois a depoente Terezinha Rech comenta que alguns membros da comissão organizadora da Festa Alemã viajaram para algumas cidades que já realizavam festas alemãs, para buscar aprendizado, ideias para a festa da própria comunidade. Como diz Terezinha: “[...] pra ter uma noção mais ou menos [...]”. (2011).

Edna Laufer afirma que:

pra gente “pegar” o cardápio, pra nós aprendermos como fazer, nós fomos em Itapiranga aqui em Santa Catarina. Nós fomos lá num grupo de pessoas, acho que numas doze [...] e fomos lá ver a comida alemã mesmo, como era preparado o joelho de porco, como que fazia pra gente poder tá fazendo aqui [...] [Esta cidade] porque eles lá faziam, a gente fez uma procura aonde que faziam esse joelho de porco, então lá faziam, aí a gente foi até lá. A gente entrou em contato com eles, é uma festa que eles fazem lá, e daí nós fomos, mas era muito bem feito [...] a comunidade foi por conta e risco. Fomos olhar e trazer algumas idéias [...]. (2011).

E algumas destas “visitas” foram feitas quando alguns membros da organização da Deutschfest acompanhavam viagens do Grupo Folclórico Frühling, pois o Grupo recebia convites para fazer apresentações de danças alemãs. Estes membros prestigiavam as apresentações e aproveitavam para observar a organização do evento. Conta Terezinha:

[...] pra Tunápolis nós fomos com o grupo de dança, o grupo de dança apresentou as danças típicas alemãs [...] A prefeitura arcou [com os custos], eu fui junto aquela vez, fui convidada pelo grupo de dança, a Tere também foi [...] eles ofereceram este jantar pra nós, pra todos os grupos de Santa Catarina, do Paraná, acho que nós éramos a única [cidade] do Paraná e tinha do Rio Grande, mas mais era de Santa Catarina porque era dentro do estado deles mesmo, mas a nossa foi bem destacada tava muito bem organizada e apresentaram dança muito bonita [...] nós não gostamos do jantar deles, não era gostoso, não sei eles não tinham acho que experiência, mas era uma coisa bem simples, era pouca coisa, não era [o] que nós fizemos aqui; outro lugar que a gente foi pra Treze Tílias lá foi intercâmbio quando fomos com o grupo de dança, intercâmbio de danças alemãs [...] De lá assim a gente não trouxe muita coisa não porque nós já tínhamos aqui [...]. (2011).

Sobre este assunto também fala dona Tecla: “[...] a gente foi a Tunápolis numa janta [...] [em] Santa Catarina [...] a gente foi com o grupo lá [em Treze Tílias, também] pra ver uma porção de coisa, o tipo deles viverem [...] E as danças deles [...] antes de fazer a festa aqui [...] e a gente foi ver o que se servia, e a gente pesquisou [...]”. (2011).

Pela exposição de Terezinha, os membros da Deutschfest perceberam que a Festa Alemã que organizavam na comunidade era tão boa ou melhor do que aquelas que tinham visitado. Comentários como “era uma coisa bem simples, era pouca coisa” e “nós já tínhamos aqui” confirmam que não encontraram novidades nestas cidades, quais sejam, Tunápolis e Treze Tílias. Pelo menos as danças folclóricas exibidas em Treze Tílias já tinham na Jacutinga, pois o professor era o mesmo, ou seja, os dançarinos do Grupo Folclórico Frühling receberam oficinas do professor de danças alemãs do Grupo Folclórico Alemão de Treze Tílias: “[...] nós achamos muito bonitas certas danças deles [de Treze Tílias], mas eles têm professores, o Valter, aquele que vinha aqui, ele tava lá, sempre foi ele que coordenava o grupo deles lá, ele que vem ensinar aqui, então a gente viu, era muito bonito, nossa o local onde eles se apresentam, muito chique ta louco [...]”. (2011). Pelo exposto, parece que o pavilhão e a sua decoração impressionaram mais os visitantes do que as danças alemãs.

A depoente Cecília também comenta sobre as aulas de danças típicas alemãs que o Grupo Folclórico teve com professor de Treze Tílias e Marechal Cândido Rondon: “[...] vinha gente pra treinar este grupo de dança, o instrutor [vinha] de Treze Tílias, também



de Marechal Rondon, de lá vinha uma moça, por umas duas ou três vezes veio a moça, a Larissa”. (2011). E dona Tecla reforça: “[...] Veio [...] o Valter, de Treze Tílias [veio duas vezes], veio de Marechal Cândido Rondon um professor [...] e veio uma moça que fez oficina aqui duas vezes [...]”. (2011).

Ainda, quando Terezinha diz “nós não gostamos do jantar” ela relaciona ao fato de talvez eles não terem muita experiência quanto a sua preparação, mas também fala em “era uma coisa bem simples, era pouca coisa”: será que a pouca oferta de pratos, a simplicidade, para ela teve relação com o sabor? Se tivessem oferecido mais pratos estes seriam para ela mais saborosos?

Mas, alguns dos organizadores da Deutschfest também foram convidados para repassar seus conhecimentos em outras festas alemãs. Terezinha cita o caso de São Jorge do Oeste:

Não sei [se ainda fazem a festa], nunca mais nós voltamos lá, lá nós fomos ensinar, no dia da festa nós fomos convidado pra festa e antes era pra ir cedo pra ver qualquer coisa que não tava, que não tava dando certo, a gente dava uma mãozinha pra lá, então eu sei que eu ajudei no pernil e ajudei no joelho, mas eles tinham bem organizado por ser a primeira festa, nossa eles investiram, a prefeitura investiu altíssimo lá, aquela vez eles tinham um lugar bom só que eles não fizeram baile. (2011).

Dona Tecla também fala sobre esta experiência de São Jorge do Oeste: “Chegamos a fazer jantares fora [...] depois que paramo aqui, não fizemos mais [...] em São Jorge D’Oeste a gente foi, também tem um grupo alemão lá e eles não sabiam [fazer], a primeira festa deles nós que fizemos, fomos lá e cozinhamos junto com elas lá, pra ensinar como que eram feito os pratos e as coisas [...]”. (2011).

E a depoente Edna tem outro exemplo para dar de comunidades que vieram participar da Deutschfest e depois pediram para as cozinheiras da Jacutinga ensinarem a preparação dos pratos típicos alemães:

[...] até de Volta Redonda, de São João [...] que vinham participar das festas [...] [e nós] fizemos algumas apresentações na comunidade deles [e] através da nossa festa que eles fizeram a festa alemã deles, de Volta Redonda [...] A minha mãe e essas mulheres que trabalhavam na festa aqui, foram lá durante uma semana trabalhar com eles, ensinar os pratos, mostrar como que era. Então eu digo que alguma coisa sempre restou, porque se a gente conseguiu repassar o conhecimento que a gente tinha, aquilo que a gente sabia pra alguém, já é uma grande coisa. (2011).

Além das transformações que já comentamos, Terezinha menciona também o próprio cardápio, pois na primeira Deutschfest “fizeram um exagero de comida”:

[...] a primeira festa foi um exagero a comida, tu não comia a metade da comida que tinha lá, era exagero. Daí a gente se sentou nas outras festas tal coisa vamos cortando as sobremesas, acho que eram quatro na primeira festa, era demais, o pior de tudo era as mulheres da sobremesa por causa, como que você vai arrumar uma sobremesa numa vasilha e pra guardar nas geladeiras, quantas geladeiras tinha que ter? Então nós arrumamos vários freezer que a gente colocava só como resfriador né e daí colocava uma em cima da outra, tinha que ser tudo de vidro porque de alumínio tu não podia pegar porque daí pode dar problema de saúde, isso a gente cuidava muito viu? A questão da saúde das pessoas, nunca graças a Deus deu problema numa janta [...]. (2011).

Importante constatar que mesmo com pouca estrutura na cozinha do pavilhão, eles “arrumaram vários freezer” e vasilhas de vidro, tudo foi feito para evitar que a comida estragasse ou que algum comensal passasse mal.

Nesta fala de Terezinha podemos observar que todos se empolgaram na primeira Deutschfest e acabaram por fazer pratos em demasia e em quantidade acima da necessária. E isso pode ser elucidado por meio de outra fala de Terezinha: [...] eu não me lembro mais o que foi, eu sei que numa festa de tanta comida que tinha nós esquecemos de servir uma delas [...] Depois fomos abrir a geladeira tava lá, tava tudo lá dentro, foi esquecido de servir, isso são coisas que acontecem [...]”. (2011).

Tecla Frigeri comenta que “[...] Era exagerado [...] Nosso cardápio era exagerado. Era demais comida. Então a gente era boba [...] achava, nossa, tudo isso a gente sabia fazer, e era uma comida feita diferente, então tudo o que a gente sabia fazer, a gente queria fazer [...]”. (2011).

Á respeito do cardápio e da fartura dele, temos também a fala de Edna:

[...] olha, serviam arroz branco, gemüse [...] saladas diversas [...] era cenoura, beterraba, chucrutes, cebola na conserva, pepino [...] o Joelho de porco, nas carnes faziam pernil de porco no tacho, faziam Joelho de porco, daí primeiro fervido, temperado, depois posto no forno pra assar, daí faziam bisteca de porco e de gado, faziam a nata, o pão de milho, melado, a rosca, sei que comida era uma fartura aqui [...] de início a gente fez muita coisa [...]. (2011).

Acima Edna fala sobre os itens do cardápio, e do mesmo também fala Tecla:

[...] aqui a gente fazia bastante, tinha eisbein [...] tinha carne de galinha, tinha o chucrute, tinha o strudel, a cuca [...] a gemüse [...] que é couve com batatinha. Isso é típico alemão. Então tudo essas comidas aí. E bastante salada. Variadas saladas [...] A rosca [...] o pão de milho, o “käseschmiz” [ricota], a nata, o melado, tudo isso são comidas típica alemã [...] O arroz doce [...] fazia aquele feijão de vagem também, com creme [...] O pepino com nata [...]. (2011).

A depoente Tecla até brinca com um dos pratos servidos, o pepino com nata. É que há uma crença popular que diz que misturar pepino com nata, mata, e Tecla afirma, com veemência, que isso não ocorre: “[...] diz que mata, não mata não, senão os alemão tavam tudo morto!” (2011).

Para evitar sobras, o acúmulo de tarefas e para o melhor acondicionamento dos produtos, optaram por rever o cardápio. Além disso, precisaram também rever o cardápio para diminuir os custos e aumentar os lucros. Como nos fala Edna:

[...] Só que daí depois começou aquela parte assim que a gente achava que poderia ter dado mais [lucro], sabe? [...] porque eles achavam assim que o custo da comida que a gente comprava pra fazer se tornava muito caro e daí pra você repassa em cima do valor da janta, do jantar, de repente o pessoal poderia achar que era muito caro, então batia nisso também, daí resolveram: “vamos tirar tal coisa”. E daí sabe como que é num grupo onde uns concordam outros não concordam [...]. (2011).

Á respeito da mudança do cardápio, Tecla comenta:

muito pouco foi mudado [em termos de cardápio]. Muita pouca coisa que foi mudado [...] [mas] eu acho que nosso cardápio era muito exagerado, sabe? Era muito tipo de comida. Era uma coisa assim que se a pessoa fosse comer, ela não comia nem a metade, nem a metade de, vamos dizer assim, de todas as qualidades, era muita. Daí a gente foi tirando alguma coisa assim. E tinha a sobremesa [...] o sagu, tinha o Chico Balanceado, tinha [...] maria-mole. (2011).

Já comentamos anteriormente com relação a preocupação dos organizadores da Deutschfest com os poucos lucros. Porém, é preciso lembrar que prejuízo as Festas nunca deram, mesmo nas edições com muita chuva. Como afirma a depoente Edna: “não, não, prejuízo nunca chegou a dar [...] não faltou [dinheiro]”. (2011). E Edna é apoiada por Tecla: “as festas todas deram lucro. Todas elas deram. Umas mais, outras menos, mas prejuízo não [...]”. (2011).

Ao questionarmos se em caso de prejuízo a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão auxiliaria, Edna Laufer responde:

Com certeza que não, pelo que eu conhecia não. Mas a nossa comunidade era uma comunidade forte, a Igreja tinha dinheiro, a Escola tinha dinheiro, a Associação [de moradores], o Clube, todo mundo tinha dinheiro em caixa, então como era as quatro entidades que eram os cabeça disso, então essas quatro entidades aonde precisasse bancava. (2011).

Mas, então, qual era a participação da Prefeitura Municipal na Deutschfest?

ela participou assim, com o *Projeto Nossas Raízes* dando a idéia, veio no início em algumas reuniões com a comunidade, explicou o que seria esse projeto, de que forma ele se daria, participaram da primeira festa e da segunda e depois ficou por nossa conta. A gente na verdade nem procurava mais a Prefeitura, a gente fazia por nossa conta, do jeito que a gente achava que tinha que ser [...] na verdade o *folder* eles faziam, era com isso que eles participavam. (Edna, 2011).

Então, pela fala de Edna, a Prefeitura participou, economicamente falando, do pagamento do *folder* da Deutschfest, ou seja, encarregou-se do material de divulgação da Festa. Porém, não podemos esquecer que as depoentes também falam do apoio da Prefeitura Municipal no oferecimento de oficinas de dança:

[...] O que eles deram para nós foi oficinas de dança, que foi muito “chorado” pra conseguir e o resto nós fazíamos [...] pra te dizer a verdade eu ganhei as oficinas e daí, claro, quando eles precisavam do grupo de dança pra ir representar Francisco Beltrão em outro município, eles davam o transporte, o lanche, o jantar e não sei mais o que, mas era só isso [...]. (Edna, 2011).

E é Edna também que afirma que na roupa do grupo folclórico não houve financiamento da Prefeitura:

[...] e até a gente fez reuniões com o pessoal da Cultura [Departamento] pra colaborarem com a gente com essa questão da roupa e até de uma verba, que eles falam tanto que tem umas verbas que vem [...] [prometeram] fazer um projeto e até hoje estou esperando esse projeto e não chegou. E daí você acaba desestimulando, porque você tá sozinha, cansa. Eu faço o que eu posso, o que não posso eu remendo, eu encurto [...] a gente já faz milagre [...] nem na roupa do grupo de dança [não teve o envolvimento da Prefeitura] [...]. (2011).

Ela afirma que o Grupo Folclórico chegou a ter 35 dançarinos: “[...] nós chegamos a ter trinta e cinco participantes no grupo de dança! (Edna, 2011). Mesmo que atualmente o número de participantes tenha diminuído, ainda enfrentam problemas com relação aos trajes típicos, em função dos custos dos mesmos: “[...] eu esbarro naquele momento da roupa [...] Pra falar a verdade, o grupo de danças não tem dinheiro, temos um pouco, mas se formos investir numa roupa pra todos não tem da onde tirar e eles crescem, vão saindo [...]”. (Edna, 2011).

Como Edna diz que não recebiam (e não recebem) financiamento do Departamento de Cultura para a indumentária alemã, precisaram buscá-lo de outras formas, como empréstimo da Associação dos Moradores de Jacutinga, pedido de verbas para políticos, como Nelson Meurer, e instituições, como o Rotary: “[...] O Nelson

Meurer foi um assim que sempre colaborou com nós, com o grupo de dança, com a comunidade [...] ele foi um dos colaboradores que nos ajudou. O Rotary nos ajudou também, foi o que comprou os sapatos para as meninas. Na verdade a gente tinha que correr atrás, nós buscamos parcerias”. (Edna, 2011).

Além disso, também de empresários, como o senhor José Fankhauser, dono de confecção e loja no município de Francisco Beltrão: “[...] E daí pra comprar outro traje [...] quem emprestou pra gente foi a associação de moradores [...] [também] seu José Fankhauser [...] [que disse] ‘eu acredito nesse grupo de dança [...] vou emprestar pra vocês’, e graças a Deus nós pagamos [...]”. (2011).

Mas, a outra forma interessante de conseguirem dividendos para manter o Grupo Folclórico foi realizando passeios agendados para grupos de funcionários cadastrados pelo SESI (Serviço Social da Indústria) e pelo SESC (Serviço Social do Comércio) de Francisco Beltrão. Isso ocorria devido interferência de uma prima da professora Edna, incentivadora do Grupo Folclórico e desejosa que o mesmo não fosse extinto: “[...] tinha minha prima [...] ela acompanhava sempre o desenrolar do grupo de dança, ela tinha sempre essa preocupação de ajudar a manter e daí [...] ela nos indicava: ‘o pessoal lá da comunidade faz bem isso, se vocês querem dar uma chance pra eles’, e daí o pessoal procurava e a gente começou a fazer”. (2011). Edna comenta dos passeios que organizavam:

[...] tem o SESC e o SESI [...] as empresas, [eles organizavam] passeios nas matas com esse pessoal que trabalha nas empresas. O grupo de danças [...] nós fazíamos a comida típica alemã, e daí a gente abria trilha na mata perto do rio ou onde que desse pra abrir e ocupava a gruta da comunidade que era da minha avó, então nós ocupávamos ali e os piás do grupo de dança auxiliavam na trilha, passar dentro do rio, acompanhava todo aquele desenvolvimento de SESC [...] e o restante do grupo de danças nós fazíamos a comida [...] nós carregávamos fogão [...] acampávamos tudo na gruta, começava no sábado de manhã e passávamos a noite e voltávamos só no domingo de tarde. Se era no sábado, nós já íamos na sexta e daí a gente fazia comida típica alemã e aí eles nos pagavam. Nós cansamos de fazer isso [...] vinha o pessoal de Pato Branco, de Marmeleiro, de Renascença [...] com isso entrava dinheiro e esse dinheirinho que entrava nós pagamos a associação de moradores que nos emprestou o dinheiro [...]. (2011).

Dona Tecla corrobora a afirmação de que a Prefeitura Municipal auxilia quanto a confecção de *folders* e no pagamento de professor para as oficinas de dança: “[...] a prefeitura [entrou] com a propaganda, com folden [os *folders*] [...] a divulgação [...] [e] quando tem oficinas de dança, daí a Prefeitura é que paga o [professor] [...]”. (2011). Mas Tecla acrescenta que na ornamentação e no transporte a Prefeitura também

auxiliava: “[...] em ajudá no que fosse preciso pra ornamentação [...] transporte, leva uma coisa aqui, busca outra lá, essas coisas a Prefeitura ajudou [...] Então, isso aí é tudo a Prefeitura que paga”. (2011).

## **4.2 A Divisão de Tarefas na Deutschfest**

Comentamos anteriormente que todas as atividades da Festa da Cultura Alemã eram divididas entre os trabalhadores da festa, mais de 100 pessoas da comunidade. E tantas pessoas eram necessárias porque a Deutschfest, a Festa da Cultura Alemã, envolvia três partes: a Missa em alemão, o Jantar Alemão com o Café Colonial e o Baile do Chopp. Portanto, formavam-se grupos de trabalho para que cada um ficasse responsabilizado por um prato ou um aspecto da Festa, mas isso não significava que quando esta tarefa estivesse concluída, que outros não pudessem ser auxiliados. Então, todos da comunidade envolviam-se nos preparativos e na realização da Deutschfest. É como diz Terezinha: “[...] Não, não tinha [separação] [...]”. (2011).

A professora Edna comenta:

[...] foi feita comissões, porque era uma festa que mexia com bastante gente e daí a gente também não tinha experiência então foi feito uma comissão de alguns casais que coordenavam geral a parte maior da festa, na verdade todos os setores, e daí foi feito pequenos grupos dentro da comunidade que cuidavam dos grupos menores, então da comida era um grupo, da ornamentação era outro, do Joelho de Porco dessas coisas tudo era o pessoal assim tudo distribuído né, quem ia assar, quem ia fazer isso ou aquilo [...] Aí tinha toda aquela questão de louça pra lavar, daí tinha uma comissão de mulheres que lavavam, juntavam, que o pessoal que trabalhava antes tava cansado então eles não podiam ficar pra lavar, então tinha uma comissão que recolhia na mesa, outras que lavavam [...] tudo distribuído e daí só tinha dois casais central que tudo que faltasse se dirigia a eles. (2011).

Dona Tecla também diz que:

[...] o trabalho é bastante sim, mas era tudo dividido. Cada grupo fazia uma certa coisa. Era determinado assim: você vai cuidar disso, você faz isso. Então vamos dizer assim, a rosca, a gente aqui tinha uma família que faziam sempre, davam a rosquinha prontinha, que tinham uma prática danada com forno à lenha. Daí aquilo vinha prontinho. O pão de milho também. As pessoas se encarregam e fazem. (2011).

Inclusive, alterações foram sendo feitas na organização da Festa Alemã e nos grupos de trabalho sempre que percebiam que algo não estava saindo a contento. Como diz Edna:

[...] na verdade quando a gente começou a sentir que [estava] todo mundo trabalhando e não tava dando certo, então daí ficou, como eram quatro entidades na comunidade, a igreja e a associação de moradores assumiram o jantar, e as outras duas entidades assumiram o baile. Então, quando a gente percebeu que não tava “tendo perna” pra tudo, quando as coisas começaram a ficar atropeladas, então a gente sentou de novo e conversou: “vocês cuidam disso e nós cuidamos disso”. Aí foi tranquilo. (2011).

Sobre estes grupos na comunidade, diz Tecla: “A comunidade tem quatro entidades, igreja, escola, associação de moradores e clube esportivo. Então esse lucro, as quatro entidades trabalhavam e era dividido entre as quatro entidades. Cada uma levava uma parte”. (2011).

O que fica claro é que a realização da Deutschfest exigia enorme trabalho, como frisa também Terezinha:

Nós fazíamos na comunidade, nós não comprava nada de fora, nada, nada tudo era trabalho, há e aquelas sobremesas, aqueles pudins tudo, Meu Deus do céu! Era incrível o que dava de trabalho e nós era tudo dividido, a comunidade, umas eram pra sobremesa, outras eram pro chucrute, o chucrute mais gente ajudava era feito com antecedência, daí o pepino nós colocava o pepino na conserva também, aquela conserva rápida e no dia era feito aquele pepino com nata, aquele não faz mal pode comer que ele faz bem, é uma delícia. (2011).

A depoente Terezinha faz questão de dizer que todos os pratos servidos no Jantar Alemão eram preparados pela comunidade, que nada era comprado pronto, e que por isso mesmo dava um imenso trabalho à todos os envolvidos. Tecla Frigeri declara: “Não, não, não, nada comprado. Não, não. Strudel com frutas, aquele strudel de frutas e tudo, tudo, tudo feito aqui. Tudo manual!” (2011).

Terezinha dá como exemplo do que é feito manualmente na comunidade para a Deutschfest: o chucrute, o repolho branco em conserva, prato tradicional da gastronomia alemã. Ele precisa ser preparado com antecedência, pois deve ser cortado em tiras finas, salgado e prensado por alguns dias para que fique no ponto de conserva. Tecla diz que “[...] o chucrute pelo menos tem que ser [feito] uns 20 dias, mais, um mês antes [...]”. (2011). Ela também comenta que “[...] fazia o chucrute e guardava [...]”. (2011). Inclusive, Tecla afirma que “no começo a gente [os alemães] fazia muito chucrute. Antigamente a gente guardava, os antepassados da gente, os avós faziam. Tinha meus avós que faziam chucrute pra guardar, guardavam tempo. Época do repolho, guardava, e depois a gente tinha [...]”. (2011).

Mas Tecla não esconde que foram aprimorando o jeito de fazê-lo, de forma que ficasse mais saboroso:

[...] depois a gente foi descobrindo devagarzinho de um jeito, de outro, melhorando, porque no começo assim, as vez leva umas pauladinha também né, mas depois a gente vai acostumando. Depois o bacon frito com o chucrute, é uma delícia [...] Frita o bacon, depois mistura o chucrute, e depois isso quentinho assim, não tem coisa melhor. (2011).

Para a depoente Cecília, “[...] o chucrute não foi um prato muito apreciado, porque quem não é acostumado [a] comer [estranha o seu gosto] [...]”. (2011). Contudo, ela também explica como é que ele deve ser degustado: “[...] É o chucrute junto com a batatinha [...] e o assado de porco [...]”. (2011). Cecília diz que o chucrute “não foi um prato apreciado”, mas para Tecla ele foi um dos mais procurados pelos participantes do Jantar Alemão: “[...] o que mais a gente via assim, o que o pessoal procurava [...] o chucrute, o strudel, a rosca [...] o pão de milho [...] o pão [...] de batata e cará, feito de batata e cará. Então estes eram os produtos assim, vamos dizer assim, que eram mais procurados pelas pessoas de fora [...]”. (2011).

E Tecla diz que “[...] ainda hoje em dia quando tem um almoço, alguma coisa, se você faz um pão de batata cará, e põe ali com nata, e requeijão, e melado, o pessoal vai só nisso. O pessoal vai, e rosca então, não tem [que chegue!]”. (2011). Em outro momento do texto, inclusive, já tínhamos comentado sobre o sucesso do pão de batata cará.

Acima Terezinha também comenta do “pepino com nata”. Diz que “é uma delícia” e até explica como fazê-lo: “É descascado o pepino grande e pica ele fininho e põe um pouquinho de sal e nata”. (2011). Diz também que “não faz mal”, que “pode comer que ele faz bem”. Como comentamos anteriormente, houve (e ainda há) um certo receio do público em prová-lo, pelo menos daqueles que o desconheciam. Em outro momento da entrevista, Terezinha fala: “[...] O povo tinha medo de comer pepino com nata”. (2011). Esse “medo” se disseminou no senso comum e muitos temiam [e temem] passar mal.

O público até poderia prová-lo sem saber o que era, mas havia “plaquinhas” com os nomes dos pratos, em português e em alemão: “Os primeiros jantares nós tudo, colocava o nome, era colocado o nome numa tabuletinha pras pessoas saberem o que eles tavam comendo, porque senão eles iam servir coisas doces, coisas salgadas, porque no jantar tinha coisa doce também, o alemão mistura salgado com doce”. (Terezinha Rech, 2011).

Por falar em colocar tabuletas com nomes em alemão e português, a depoente Edna nos diz que:



[...] como era estilo alemão a comunidade, o pessoal falava [alemão], nós investidos até em aulas em língua alemã pra gente aprende. Tinha [e tem] a professora Cecília que era aposentada já, se prontificou em dar essas aulas. Nós vínhamos à noite na escola, duas vezes por semana pra aprende. Claro que quem tem uma outra [língua] junto não é tão fácil. O pessoal que era já assim mais de idade, que já tinha acompanhado, que falava quando pequeno foi fácil, mas pra gente que nunca falou saia cada palavrão, meu Deus do céu! (2011).

E a professora completa:

[...] isto foi da comunidade [...] a comunidade sentiu necessidade de te aulas, até pra trata o povo de repente, ou vinha no jantar a gente colocava o nome da comida na língua alemã escrita e daí o pessoal perguntava pra você lê, e daí de repente se aquilo saísse errado, menina? Então a gente tinha uma certa obrigação de saber pra ta explicando pra pessoas que vinham, daí olhavam lá strudel, o que era esse tal de strudel? O que que tinha ali dentro? Daí você tinha que saber como que foi feito aquela coisara toda e isso a gente foi aprendendo, não todos mas uma grande parte a gente aprendeu daí. (Edna, 2011).

No entanto, o entusiasmo pelas aulas de alemão foi diminuindo, até porque aconteciam à noite e aqueles com mais idade foram cansando, e permaneceram aqueles efetivamente ligados à coordenação da festa:

as aulas duraram [...] quase dois anos, só que foi assim, só duas vezes por semana, depois a gente foi “raleando” [rareando] e daí o povo também era difícil, daí o povo foi deixando, desestimulando, não era mais aquilo que é, mas o pessoal que ficou e a gente porque coordenava o grupo de dança e tudo, a gente se obrigava e daí muita coisa a gente aprendeu graças a isso [...]. (Edna, 2011).

Ainda falando em língua alemã, comentamos anteriormente que fazia parte da programação da Deutschfest a Missa em alemão, pelo menos nas primeiras edições da Festa. Dona Tecla diz que “[...] o pessoal participava [da Missa] [...] [mas para] os mais idosos [...] a missa inteirinha em alemão [...] nossa [...] isso era uma coisa!” (2011). Mas é interessante constatar que os organizadores da Festa tiveram aulas de alemão para atender melhor os visitantes, e que, ao participarem da Missa poderiam entender com mais facilidade o que era falado pelo padre, porém, eles mesmos dificilmente podiam participar, e isso ocorria porque estavam trabalhando:

Tinha missa rezada em alemão [...] eles rezavam em alemão. Eu na verdade não participei de nenhuma porque não sobrava tempo pra gente ir [...] porque geralmente a gente tinha que ficar recepcionando as pessoas que iam chegando, dando as boas vindas [...] daí eu pra dizer a verdade na missa alemã não pude ir. (Edna, 2011).

Sabido está que a Deutschfest requeria trabalho, mas este trabalho também era de alguma maneira, dividido entre homens e mulheres. Além do chucrute que era preparado pelas mulheres, sob incumbência delas também ficaram os assados, como pães e roscas, mas sempre naquela proposta das equipes de trabalho. Cecília diz que ela não era (e não é!) boa cozinheira, mas que “[tinha] um grupo de cozinheiras muito espertas aqui que se juntaram e faziam a comida [...]”. (2011).

Dona Tecla também faz suas considerações:

[...] tinha também a divisão [do que homens e mulheres deviam fazer]. A carne de porco, por exemplo, o Joelho de Porco, que é uma coisa que você tempera, que depois você tem que assar, que vai pro forno pra ficar crocante [...] isso era serviço dos homens. As mulheres até faziam o tempero, essas coisas assim, mas a maioria disso era serviço dos homens [...] as mulheres faziam salada [...] e a carne de galinha, e essas coisas todas. E daí mais o Joelho de Porco, o Pernil de Porco, e daí depois pra cuidar disso os homens também ajudavam. (2011).

E nos diz Terezinha:

[Era muito trabalho] mas nós dividíamos, a mulher que fazia o pão de milho ela fazia só o pão de milho e ela ajudava muitas vezes nas roscas que eram as irmãs dela que faziam, a falecida mãe dela que fazia também [...] elas fazem [roscas] em cima da folha da bananeira [...] mas eles compravam [farinha] de saco faziam trinta, quarenta roscas quando era festa alemã, porque a rosca é feita na última hora, é feito no sábado bem de tardezinha, era feito então os homens iam lá buscar pendurada [em uma vara] aquelas roscas, engraçado é que davam todas propriamente quase todas do mesmo tamanho, aquelas rosconas, mas a turma chegavam aí ficavam louco com essas roscas e era comido com nata e com melado. (2011).

Nesta fala percebemos, além do trabalho em equipes e da ajuda mútua, a questão da tradição. A “mulher que fazia o pão de milho” é irmã “das irmãs que fazem as roscas” e todas elas aprenderem da “falecida mãe”. O prazer pela cozinha, pelo auxílio à comunidade, as técnicas usadas (“faziam [roscas] em cima de folhas de bananeira), tudo isso lhes foi passado pela mãe. Então, a questão familiar também está presente, pois nestas festas de comunidade é comum vermos toda a família auxiliando.

E por falar em tradição, Cecília também diz: “É, os strudel eu e minha irmã nós fizemos [...] me criei com isso, eu faço ainda daquele, porque eu aprendi da minha mãe certos pratos típicos [...]”. (2011). O strudel, ou torta de maçã, é um dos pratos típicos alemães, mas este não é servido no Jantar Alemão e nem se faz presente no Café Colonial.

Terezinha diz na entrevista que os dois filhos deles não puderam ajudar na Festa porque estavam fora da comunidade, estudando. Como moram em sítio, seu esposo ficou encarregado das atividades diárias no mesmo, portanto, apenas ela pode se dedicar a Festa: “[...] só eu que participava porque a minha filha estudava fora e o meu filho também então o meu marido ficava em casa, mas ele sempre me trazia, sempre torceu pra mim pra que desse tudo certo”. (2011).

Ainda com relação a participação de famílias na preparação e realização da Deutschfest, a professora Edna comenta que ela acabou por participar em razão da sua mãe gostar de auxiliar em eventos da comunidade: “[...] na verdade a minha mãe sempre gostou de participar, de colaborar, então eu também estava no meio ‘do rolo’, então [também como] já tava na escola [como professora e diretora], eu envolvia as [minhas] filhas, envolvia o marido e íamos todos ‘pro rolo’, todos nós participávamos”. (2011). O interessante é que ela também acabou por envolver toda a sua família, ou seja, filhas e marido. Então, o que se observa é um repasse de tradições.

Como Edna era (e é) professora da Escola da comunidade, quinze dias antes da Festa Alemã ela conseguia liberação para se dedicar aos preparativos da Deutschfest: “[...] então como a gente trabalhava na escola daí a gente era liberado [...] eu era liberada quinze dias antes da festa, então eu só vivia em função da festa”. (2011). Mas a depoente reforça o que Terezinha já havia dito, que nem todos da comunidade podiam participar integralmente da organização do evento por terem que trabalhar em suas atividades agrícolas ou leiteiras, uma vez que não dispunham de empregados. Eles auxiliavam no que e no tanto que podiam:

não, nem todos [participavam trabalhando na Festa] [...] como a comunidade mexe muito com o leite então nem todo mundo podia se envolver, então eles se envolviam até determinada hora aí ia pra casa, faziam os serviços deles, de repente sempre ficava um ou dois em casa pra ir adiantando o serviço. De noite não, de noite na hora do fervo, da necessidade, quem tivesse na mão ajudava, mas durante o dia, durante todo o dia as famílias inteiras não porque nem tinha como [...]. (Edna, 2011).

As mulheres preparavam as “rosconas”, e as faziam em suas próprias casas até por uma questão de praticidade e comodidade, e os homens iam buscá-las, munidos de uma vara para que elas ficassem penduradas. A forma “apropriada”, usual de consumi-las não era “pura”, mas “com nata e com melado”, tudo produzido na comunidade e bem aos moldes alemães, já que alemães apreciam a junção do doce com o salgado.

O que acabou por ficar sob incumbência dos homens foi a carne, ou seja, todas as carnes servidas na festa:

[...] Só pra assar [os joelhos de porco] depois sim [ou seja, outros cozinhavam os joelhos e os homens assavam] e o próprio pernil, o pernil ficou mais pros homens também porque ele era uma coisa muito quente pras mulheres, que tu tem que ta em volta dos tachos, só que depois eles fizeram a proteção dos tachos tudo, no começo nós não tínhamos nada disso era tudo a bel prazer como a gente diz, aqueles tachos com três pés com tijolo embaixo e feito fogo então a gente pegava todo aquele calor nas pernas aí você saía de lá arrasada porque você tinha que começar sábado cedo, tu tinha que cozinhar os joelhos já era o dia inteiro em função daquilo e daí você tinha uma folguinha de tardezinha porque perto da noite daí tu tinha que fazer fogo no forno e por pra assar e daí tu tinha que cuidar pra não queimar. (Terezinha, 2011).

Depreende-se, então, que as tarefas que envolviam o assamento, a lida com o fogo, e aquelas que eram mais pesadas, ficaram para os homens, se bem que dona Terezinha diz que ela e a sua companheira de trabalho na preparação dos joelhos de porco, a Nilza, eram “reforçadonas” e davam conta da função: “[...] só que a outra mulher uma mulher bem reforçadona também, nós se acertava [...]”. (2011).

A professora Edna também fala sobre a divisão de tarefas na Deutschfest:

era assim, o pessoal, as mulheres, geralmente trabalhavam na cozinha com a comida assim que fosse feita lá dentro o chucrutes, strudel, aquela coisarada, e os homens ficavam com o lado da carne, no tacho, no forno a lenha, nessa parte de limpeza, então isso ficava para os homens. Para as mulheres ficava a parte dentro da cozinha mesmo, mas quando alguém precisasse de uma ajuda aqui ou acolá todo mundo estava disposto a colaborar. (2011).

Os integrantes do Grupo Folclórico Frühling auxiliavam na ornamentação do pavilhão e do ginásio, mas a ornamentação estava a cargo dos professores e alunos da escola. Quanto a isso, comenta Edna:

a decoração daí ficou a cargo da escola, que na verdade na escola daí eu tomei a frente dessa decoração e junto com os professor aí [...] cada festa que tinha a gente tentava fazer algo diferente, que chamasse a atenção, daí a gente ou fazia um caneco de chope ou fizemos um chapéu enorme pra colocar no ginásio [...] mas dentro do possível acho até que saiu a contento. (2011).

Tecla também comenta sobre a participação dos membros do Grupo Folclórico: “[os jovens ajudavam bastante] porque tinha um grupo de dança, tem um grupo de

dança alemã [...] o Frühling [...] e esses jovens então que participavam, trabalhavam bastante [...] no enfeite [...] na ornamentação, era por conta deles [...]”. (2011).

Os integrantes do Grupo Folclórico também auxiliavam na reposição dos pratos nos buffets e na venda de bebidas: “[...] o grupo, a dança alemã que fazia a reposição das comidas [...] o buffet quem atendia era as meninas da dança alemã, os meninos geralmente eram nas bebidas [...]”. (Terezinha, 2011). Terezinha ainda diz que:

[...] as meninas então atendiam o café, levavam as vasilhas sujas de servir a sobremesa pra não ficar tudo lá acumulado, porque não tinha lugar, e o grupo faziam a reposição então do jantar, das comidas porque era servido em vasilhas próprias tudo já preparadinho menos arroz, gemüse, isso ai era servido na hora, enchido a vasilha mas que nem por exemplo a torta salgada ela já era preparada com antecedência tudo dentro das formas. (2011).

Então vejamos: as meninas do Grupo Folclórico deveriam retirar a louça do café colonial e repô-la, também tinham que retirar as vasilhas da sobremesa e repô-las, bem como, retirar a louça do Jantar e substituí-la por limpa. Além de repor as iguarias servidas no Café Colonial e no Jantar Alemão, aí incluindo a sobremesa. Se lembrarmos que mais de 600 pessoas participavam do Jantar, havia mesmo muito o que fazer pelas meninas.

Edna afirma que:

[...] [os jovens] assumiam o baile, era por conta deles, eles enfeitavam, eles carregavam as mesas, eles arrumavam, eles distribuía, era feito um mapa, as pessoas chegavam, os casais trajados encaminhavam as pessoas para suas mesas, ajudavam a servir, ajudavam a limpar, e hoje pra você fazer isso é muito difícil de se conseguir [...]. (2011).

A depoente Edna também diz: “nós chegamos a vender assim [...] seiscentas jantas, quando menos dava quatrocentas, trezentas e oitenta, e daí pro pessoal isso já era frustrante”. (2011). Tecla confirma que chegaram a vender 600 jantares: “as jantas [tinha] assim, 500, 600 pessoas [...]”. (2011).

E Terezinha completa:

Todo mundo sabia o que fazer, então a gente já colocava umas 3 ou 4 meninas conforme muitas vezes [a situação], mais no começo a gente andou apanhando um pouco com os buffets, nós tínhamos feitos só dois buffets, era muito pouco, no fim então nas últimas festas até quatro buffets nós tinha que fazer sabe, o problema era o espaço aqui, nosso espaço é muito pequeno, mas era menor do que hoje, hoje já foi aumentado lá pra trás. (2011).

Portanto, a comunidade soube trabalhar em equipe, cada um responsável por sua tarefa, tentando executá-la da melhor forma possível. Claro que problemas também ocorreram, como, aliás, ocorre em qualquer evento deste porte, mas como diz Terezinha: “[...] claro, sempre tem os desentendimentos, isso é natural, mas assim no geral não teve problemas, claro os problemas toda a festa aparece, isso ninguém pode dizer que todo mundo é perfeito, mas assim não problemas enormes, probleminhas que um solucionava aqui outro lá, assim foi embora”. (2011).

A depoente Edna também fez seus comentários:

[...] aqueles que participavam eram comprometidos, quem assumia o serviço não deixava jamais ninguém na mão, quem assumia dava conta do recado. Claro que no meio sempre tinha alguém que se fazia de corpo mole, mas a gente dava um jeitinho de chamar e dizer: “vamos colabora, vamos ajudar, chega de ficar sentado”. (2011).

Mas também é de se imaginar que os encontros de preparação e a própria realização da Festa, ocasionasse momentos de diversão, de alegria, como diz a depoente Tecla:

aproveitar mesmo a festa assim [os] da organização não, nada. Só trabalhava. [Também] [...] não recebia por isso [...] ninguém recebia nada por isso. Nada, todo mundo trabalhava pela comunidade. E até hoje ainda nas festas, sempre é. O pessoal trabalha sem remuneração [...] [mas] era divertido. [...] no final a gente cansava, mas era divertido. Deus me livre, quanta folia! [...] trabalhava quase dia e noite. Mas era bom. (2011).

E esse envolvimento da comunidade já ocorria antes do dia da Deutschfest, pois eram precisos meses de preparativos para realizá-la:

a organização demandava] muito tempo, na base de uns três meses antes a gente já começava a olhar isso, olhar aquilo, a lenha [...] o pessoal já começava a olhar o ginásio, o pavilhão pra ver como que tavam, organiza aqui organiza lá, daí quinze dias antes a gente começava cada vez mais e daí na última semana era dedicação total, o dia todo e até de noite, porque a gente lavava, limpava, puxava mesa, organizava, tanto que nas primeiras vezes, na primeira festa não, mas na segunda festa eu e meu primo encabeçamos de pintar as mesas e as cadeiras, aí colocamos a comunidade inteira pra pintar, levamos uns vinte dias pra pintar tudo de azul e branco, todas as mesas e todas as cadeiras da comunidade. Vinham de noite, vinham as famílias inteiras, tudo no pavilhão e era uma diversão, daí a gente pintava, tantos pintam isso, tantos pintam aquilo, aí a Prefeitura participou com a tinta, a comunidade confeccionou, as quatro organizações compraram madeira e daí tem oficina na escola, o pessoal trabalhou ali e confeccionavam as mesas durante o dia, faziam um grupo de obras, confeccionavam, traziam, e aí a noite nós pintava, a tarde nós pintava, passamos dias pintando. (Edna, 2011).

E o que justificaria tamanho envolvimento da comunidade? Para a professora Edna, é preciso convidar as pessoas, cativá-las, envolvê-las no processo, pois muitas esperam apenas por um convite:

[...] [é preciso] fazer a pessoa se sentir valorizada, [dizer] que ela também pode colaborar, que ela também [...] sabe fazer, que o pouco que ela ajuda vai ser bom, que vai tá participando. Acho que falta bastante você cativar as pessoas a participa. Nós convidávamos, nós íamos nas casas, você pode fazer isso, você pode fazer aquilo, você pode costura, você pode fazer umas barra de toalha, nossa aquilo pra elas [...] nós passava nas casas distribui, depois passava juntando, se fosse olha mesmo todo mundo ajudou, todos colaboraram, foi muito poucos que ficaram de fora [...] Só falta você convidar e envolver elas, de repente aquela pessoa que está ali quietinha só precisa de um convite, que às vezes é meia tímida pra chegar, pra se oferecer [...]. (2011).

Vale também dizer que todos os trabalhadores da Festa da Cultura Alemã deveriam trabalhar vestindo trajes típicos. Como diz Terezinha: “[...] tudo isto a gente vestindo traje típico de origem alemã”. (2011). E completa:

Há a gente tinha que ter tiara, tinha que ter chapeuzinho [para os homens], os chapéus então era a comunidade, o grupo que era da organização eles mandavam fazer os chapéus, a gente comprava os chapéus tudo de feltro preto, depois alguns eram vermelhos, mas a maioria sempre foi preto, mas tinha chapéu vermelho também [...] [uns trajes] mais floreado e as meninas do grupo de dança era todo mundo igual [...] [e] cada um fazia a sua, uns viam um modelo, uns “há eu já fiz assim” [e o outro] “então vou fazer assim também”, um ia copiando do outro e os homens então tudo de suspensório ou aquela tira, a gente comprava lá em Beltrão, comprava e mandava fazer as calças, calças pretas, blusa branca, camisa branca. (2011).

A depoente Edna também fala sobre o traje dos que trabalhavam na Festa Alemã:

todos [trabalhavam] trajados [...] cada um fazia o traje alemão. Os homens não gostavam muito de usar aquelas calças, sempre o problema eram os homens, as mulheres tranqüilo, mas os homens reclamavam porque por um calção daqueles e uma meia daquelas, então a gente optou, aí eles usavam uma calça comprida social com suspensório e uma camisa branca debaixo e um chapeuzinho que a gente não tirava, a gente fazia eles usar. (2011).

Também é interessante que se diga que eram as próprias mulheres que confeccionavam, costuravam seus vestidos, além das roupas do Grupo Folclórico Alemão: “os vestidos [...] foi a gente que fez, tanto que pro grupo de dança essa roupa que eles tem aqui fomos nós que fizemos”. (Edna, 2011). E por falar em trajes típicos, participantes da Festa Alemã também vinham trajados, ou seja, os visitantes também vestiam roupas tradicionais alemãs para “entrar no espírito” da festa. Estas roupas

também poderiam ser “conseguidas” com os moradores da comunidade: “[...] E era divertido porque o pessoal da cidade vinha [e] quanto emprestar roupa alemã pra esse povo da cidade! [...] eles vinham trajados de alemães. Era bem divertido”. (Edna, 2011).

### **4.3 Adaptações e Invenções para a Deutschfest**

O Jantar Alemão desde o início foi servido em sistema de buffet, o que mudou foi a quantidade, como diz Terezinha, de dois para até quatro buffets. E isso foi necessário porque o Jantar Alemão chegava a servir 600 pessoas e cada uma delas deveria ter condições de preparar rapidamente seu prato.

Os depoentes falam muito da questão do espaço, ou melhor, da falta de espaço. Dizem que era muito difícil acomodar 600 pessoas no pavilhão, mais as mesas do buffet. Cecília também comenta:

[...] começou a faltar espaço, não dava mais certo [...] o espaço não favorece [...] porque pra você fazer uma coisa bem feita é preciso espaço e daí começa a se apertar, a música não dá certo, os conjuntos que vem de fora ali com a música alemã, sei que não dava muito bem, o espaço não estava bem [mas o Baile do Chopp acontecia no Ginásio, então mesmo lá já estava pequeno o espaço]. (2011).

A professora Edna é outra das depoentes que menciona a falta de espaço e de condições da cozinha para continuar fazendo a Festa:

[...] só paramos com a festa porque nós não tínhamos mais espaço pra fazer, porque o nosso espaço ficou pequeno, a gente não tinha tudo o que precisava. Realmente era uma cozinha precária que a gente no maior tempo tinha que fazer toldo pro lado de fora de lona pra poder, se desse uma chuva ou alguma coisa assim, trabalha [...]. (2011).

Dona Tecla diz que a Deutschfest “[...] não é mais feita por falta de espaço, a gente não tem onde [fazer] [...]”. (2011). E a mesma complementa: “[...] a gente ficou [muito triste quando a festa deixou de acontecer], o pessoal ficou sim. Mas o espaço que nós tinha não tinha condições de fazer uma festa grande assim, pelo serviço que dá [...]”. (2011).

Inclusive, até por uma questão de aproveitamento do espaço, no pavilhão havia mesas e bancos de madeira, desta forma mais pessoas poderiam ser acomodadas. Importante também dizer que os comensais assim acomodados poderiam confraternizar



com pessoas não conhecidas, ou seja, esta aproximação “forçada” poderia propiciar novos contatos e até novas amizades, uma efetiva socialização.

Segundo Edna,

[...] O que a gente quis? [quer?] [...] que juntasse tudo isso num ambiente só, que a gente tivesse condições de fazer o jantar, servir e o baile começar, porque daí as pessoas que já estão ali ficam, não se desestimulam. E daí ficava lá o jantar e terminava o jantar as pessoas iam levantando e indo embora, então, se fosse tudo no mesmo ambiente, aquele tempo do término do jantar até o início do baile, a gente podia por algo ali no meio, fazer as apresentações e ir entretendo, ou fazia um bingo pra segurar o povo e daí depois começava o baile. Mas isso nunca aconteceu [...]. (2011).

A mesma também complementa afirmando que:

[...] a gente quis de certa forma pressionar a prefeitura pra que ela desse contrapartida, mas [...] já está fazendo cinco, seis anos que nós não fizemos mais a festa e até hoje a gente não ganhou essa infra-estrutura [...] que nem o ginásio ali eles fizeram, ergueram esse “elefante branco” ali [aponta para a construção ao lado da escola], mas se você for lá, você fica indignada com as condições. Fizeram uma cozinha maravilhosa, enorme, mas não tem nada, os encanamentos, e agora que eles estão fazendo a licitação pra terminar o segundo piso [...]. (Edna, 2011).

Falando em contrapartida da Prefeitura Municipal e retorno da Deutschfest, a professora Edna diz que é freqüente ser indagada quanto a Festa Alemã: “tem sempre alguém [que pergunta quando a Festa vai reiniciar], sempre tem. Por que não faz mais? Por que não fizeram mais? [...]”. (2011).

Dona Tecla afirma que a Deutschfest terá continuação, que ela será novamente realizada pela comunidade, e isso fica perceptível em sua fala, mas ela só não tem certeza se será para o próximo ano, uma vez que está ciente, como toda a comunidade, que muitas mudanças devem ser feitas no novo pavilhão:

Tem, tem. Agora tem perspectiva de voltar, que agora que construíram o ginásio novo aqui, [e que] já foi feito com essa intenção. Só que daí agora tem que terminar né? Ainda não tá terminado esse ginásio [...] Tem espaço suficiente no ginásio novo pra mais de 1000 pessoas [...] É a prefeitura que tá construindo [...] agora tem que ter umas certas reformas, tem uns requisitos que precisa, de porta, e não sei o que. Tem uma porção de coisas que precisa reformar [...] Não sei pro próximo ano já se vai ficar pronto. Eles vão ter que reformar um pouco esta estrutura que foi construída [...] não tá bem dentro do que era pra ser [...] agora pra você fazer uma festa grande assim, se não for dentro dos padrões estipulados, você não faz mais. Daí não sei, não sei se ano que vem já vai ser. (2011).

E como em qualquer festa gastronômica, muitos ajustes, adaptações e invenções são necessárias, principalmente quando um grande público está envolvido, e é este o caso da Deutschfest. Em várias passagens do texto já mencionamos de algumas adaptações que foram ocorrendo na Festa da Cultura Alemã: que por falta de espaço no pavilhão tiveram que colocar mesas fora dele, em um espaço apenas coberto, e que este espaço precisou ser cercado para evitar os “penetras”; que não havia louças, utensílios e equipamentos suficientes e que a comunidade juntou o que tinha nas casas, ou seja, cada um emprestou o que podia e tinha, de pratos até freezer e fogão; e que “fogueiras” tiveram que ser providenciadas para o cozimento dos joelhos de porco em grandes tachos e que estas acabaram sendo fechadas para evitar o calor excessivo nas pernas dos cozinheiros.

Quanto aos tachos comenta Terezinha:

Bom, no começo a gente como tinha que emprestar estes ditos tachos, mas tacho de ferro é muito pesado, meu Deus tinha estes tachos de 200 litros de ferro! Tinha que mandar uma caminhoneta pra lá pra buscar que daí precisava dos homens pra daí ir lá buscar cedo este tal de tacho que era emprestado [estes tachos], eu tinha feito pra minha casa um tacho mandado fazer lá no Crestani [fábrica] duma lata especial, daí eles fizeram pra cozinhar o joelho de porco, daí melhorou com aquilo, os tachos enormes [...]. (2011).

Em outro momento do texto, Terezinha comentou que “eu tive que me especializar em joelho de porco”, portanto, como qualquer especialista ela também percebeu que alguns utensílios e técnicas precisavam ser modificados, no caso da citação, os tachos. Aqueles tachos emprestados eram de ferro, quase impossíveis de serem manuseados, principalmente por apenas uma pessoa. Ela, então, acabou por solicitar a compra para o Jantar Alemão de tachos de “uma lata especial”, bem mais leves e práticos de serem utilizados.

#### **4.4 O Livro de Atas da Festa Alemã, *Folders* e Cardápio**

A partir da 3ª. Deutschfest, a comunidade de Jacutinga passou a fazer um *Livro de Atas da Festa Alemã* (Deutschfest) e o mesmo ficou sob os cuidados da professora Edna Maria Frigeri Laufer. A primeira Ata é datada de 4 de setembro de 1999 e a última é de 24 de agosto de 2004, mas não há atas para o ano de 2002 e nem para 2003, portanto, os anos abordados são 1999, 2000, 2001 e 2004. A primeira Ata, a de 04 de setembro de 1999, trata da organização, do planejamento da 3ª. Deutschfest:

[...] recolher os dados mais cedo para fazer os *folders*, no mínimo com 2 meses de antecedência; o baile será animado pela Banda Caribe, do Rio Grande do Sul [...] a organização das comissões: coordenação geral do jantar Paulino e Ana Laufer, Tobias e Josefina Korbe, e os tesoureiros do jantar é o casal Evaldo e Normira Steimbach [...] Ornamentação e propaganda por parte da escola [...] O cardápio será o seguinte: purê de batatinha, gemüse, torta salgada, arroz branco, mandioca; as carnes serão pernil, bisteca de porco e gado e galinha caipira ao molho. Saladas: beterraba, cenoura, alface, repolho, cebola. Sobremesas: Chico balanceado e pudim de Maria-mole, e também café colonial. A escola plantará grande parte das verduras. A dona Cecília doará a cenoura. Terezinha Rech [doará] 10 dúzias de ovos e 3 pacotes de milho verde, e o Evaldo doou a cebola. Haverá na festa barraca com produtos como: queijo, salame, rosca, pão de milho, etc, dos grupos produtores.

Neste documento lemos as várias questões práticas que deveriam ser tomadas quanto à realização da 3ª. Deutschfest, bem como a definição das comissões e do cardápio. Mas, o que também chama a atenção é quanto as doações para o Jantar Alemão. Não bastasse o trabalho voluntário para a realização da Deutschfest, alguns ainda fazem doações de produtos que plantam ou tem em suas pequenas propriedades rurais, como cenoura, milho, cebola e ovos. A depoente Edna comenta sobre estas doações:

[...] aqui na comunidade sempre tinha aquele que doava ovos, tinha aquele que doava um porco [...] o que faltasse era comprado. Vamos dizer assim que precisasse vinte dúzias de ovos, a gente “fazia barulho” pra recolher as vinte dúzias de ovos, não conseguíamos, veio dezessete e faltou três, essas a gente comprava. Isso era feito também com o pão de milho que a mulher doava o serviço dela, claro que o milho que ia, a farinha que ia a gente catava de um ou de outro e o que faltava a gente comprava. Então a despesa não era tão grande. (2011).

Cabe ainda chamar a atenção para o fato da Escola Municipal Professor Parigot de Souza ficar encarregada do plantio das verduras. Os professores coordenaram o plantio das verduras que foi feito pelos alunos. Eles sabiam que as verduras além de serem consumidas na merenda escolar, também seriam servidas no Jantar Alemão. Há realmente a participação de todos da comunidade na Deutschfest.

Há outras Atas sobre a 3ª. Deutschfest datadas de 15 e 20 de outubro, 16 de novembro e 10 de dezembro de 1999. Na reunião de 15 de outubro as entidades (Associação de Pais e Mestres, Clube Esportivo, Conselho Pastoral e Associação dos Moradores) responsáveis pela organização da Festa Alemã comentaram dos preparativos da mesma, o que já haviam providenciado e o que ainda precisavam providenciar. Ainda nesta reunião foi decidido que um novo prato seria incluído no cardápio do Jantar Alemão: eisbein, ou seja, joelho de porco: “[...] Ficou decidido que

serão feitos os joelhos de porco; a Terezinha irá prepará-los e a comissão da festa os providenciará [...].”

O que também podemos observar na Ata do dia 15 de outubro é a necessidade que os organizadores viram em serem feitos mais 40 bancos de madeira para o local onde o Jantar Alemão é servido, o ofício que deveria ser enviado para a Sadia pedindo a doação de carne de frango e do ensaio de cantos em alemão para a Missa Alemã. A madeira para os bancos, pínus, foi doada pela Igreja. O pínus acabou sendo trocado por outra madeira, pinheiro brasileiro, com o senhor Bino: “[...] Havia a necessidade de se fazer mais 40 bancos, assim sendo a igreja doou os pínus que serão trocados com o Bino por pinheiro brasileiro [...]”. Não há comentários sobre mesas de madeira, o que nos faz pensar que muitos bancos precisavam ser substituídos por novos.

Ainda nesta mesma Ata comenta-se novamente de carne de frango, mas agora de galinha caipira: “[...] Discutiu-se também sobre a carne de galinha caipira e que de preferência venha limpa e não seja muito velha [...]”. Para que tenham feito esses comentários, provavelmente nas outras edições do Jantar Alemão receberam carne de galinha nestas condições, “sujas” e velhas. O interessante é que logo que comentaram sobre estas questões na reunião, pessoas fizeram doações de galinhas: “[...] nesse mesmo momento houve doação de 12 galinhas caipiras: José F., Ana Laufer, Tecla, Bernardo, Mateus, Evaldo, Terezinha, Valmir, Maria, Augusto T. e Edilaine, cada um doou uma galinha”.

É nesta Ata de 15 de outubro que se fala na criação de um Grupo Folclórico Alemão: “[...] Discutiu-se que se deveria investir em um grupo de dança da própria comunidade [e] ficou-se de ver patrocínio para a o mesmo [...]”. Como comentamos anteriormente o “*Projeto Nossas Raízes*” foi implantado em 1997, mas, como observamos pelo documento, apenas no final de 1999 é que a comunidade começou a se organizar para instituir um Grupo Folclórico Alemão. A depoente Edna assim relata o início do Grupo Folclórico:

[...] O grupo de dança nós criamos por nossa conta e risco da comunidade, eu e a professora Nara. Eu nunca vou me esquecer: nós estávamos aqui na escola e era festa junina e nós pegamos uma turma de meninas e fizemos uma dança e vestimos elas de alemã pra apresenta uma dança na festa junina. Fizemos os vestidos delas e os pais pagaram a roupa porque não tinha, nós não tínhamos da onde tirar. Nós conversamos e os pais aceitaram. Eram só meninas. A gente fez daquele grupo, como elas apresentaram muito bem, o professor Célio era o diretor da escola e a gente tava aqui fora e ele disse: “mas meninas, por que vocês não formam um grupo de danças? Olha só, essas meninas dançaram maravilhosamente! Por que vocês não fazem

um grupo de dança?”. E a idéia surgiu ali, assim, do nada. A gente se dedicou e saiu atrás das crianças pra ver quem queria participar, no final nós tínhamos um “bolo” enorme [...]. (2011).

Na Ata do dia 20 de outubro já há referência ao Grupo Folclórico, portanto, percebe-se que houve mesmo o interesse e a vontade em sua criação: “[...] Cada menina que fizer parte do grupo de dança pagará R\$ 20,00 e o restante será pago pelas entidades [...]”. Pelo documento somente as meninas pagavam para fazerem parte do Grupo, e isso talvez possa ser explicado pelo fato da gratuidade motivar mais os meninos a participarem, já que há sempre uma maior dificuldade para a adesão de meninos, e sem eles não há como formarem casais para as danças. Quanto às entidades, provavelmente sejam as mesmas que sempre organizam e participam dos eventos da comunidade: Associação de Pais e Mestres, Clube Esportivo, Conselho Pastoral e Associação de Moradores.

Ainda nesta Ata podemos ler que “[...] o Dr. Arizone doou para a festa um boi de mais ou menos 130 kg [...]”. Então, novamente há referência há doações recebidas. Contudo, mesmo com as doações recebidas há constante preocupação com o lucro, ou seja, para que haja lucros com a Deutschfest. Isso pode ser percebido no fato dos próprios organizadores do evento terem que pagar por seus ingressos, bem como no cuidado quanto ao planejamento das atividades. Quanto a isso há uma observação na Ata: “[...] Comentou-se que deve-se planejar bem para obter lucros [...]”. Em outro momento da Ata falam das despesas com “corridas”, ou seja, com o combustível gasto por cada um dos trabalhadores da Deutschfest. Consta da referida Ata que “[...] as despesas de corrida correm por conta de cada um senão no final não dá lucro [...]”.

A depoente Edna afirma que também receberam contribuições em serviços e em combustível: “[...] tinha quem patrocinava o caminhão pra nós, tinha os motoristas que levavam a gente até na cidade [...]”. (2011).

Já na Ata do dia 16 de novembro, lemos que “[...] a Sadia não doou a carne [de frango] [...]”, “[...] que a Terezinha mostrou preocupação com o forno de assar [...]” e que é preciso “[...] arrumar formas para os joelhos [de porco] [...]”. Estavam nos últimos preparativos para a 3ª. Deutschfest.

E a última Ata que trata da 3ª. Deutschfest é a do dia 10 de dezembro de 1999, quando houve a avaliação do evento. Segundo o documento, “[...] o baile rendeu 3.250,00 e o jantar 1.260,00 [e] deu o montante de 4.510,00 [...]”. Ainda, fizeram um balanço dos pontos positivos e negativos do evento. Dos pontos positivos podemos

destacar que “[...] a divulgação foi ótima, sem gastos [...] [e que] a comida estava deliciosa [...]”. Quanto aos pontos negativos temos que “[...] precisa ser tocada mais música alemã e deviam estar trajados tipicamente. O espaço físico não foi o suficiente. A Missa [Alemã] de certa forma atrapalhou o jantar, atraso no servir o jantar [...] Que o chucrute não é o verdadeiro [...]”.

A depoente Cecília Hellmann comenta sobre a Missa Alemã:

[...] tinha dois ou três anos que havia uma celebração religiosa [...] tinha duas ou três missas em alemão, nas primeiras [festas], mas depois foram passando os anos àquilo já não dava mais, quase o pessoal não conseguia mais cantar, as pessoas que cantavam foram morrendo, foram indo, depois não se fez mais o ato religioso da missa [...]. (2011).

Ao lermos a Ata e ao ouvirmos a fala de Cecília, percebemos que a Missa Alemã foi ministrada apenas nas primeiras Deutschfest. Apresentam-se, pelos documentos, duas razões para este fato: que a Missa Alemã de certa forma atrapalhava o Jantar, pois o atrasava, e que as pessoas que cantavam as músicas alemãs foram morrendo. As razões pontuadas são bem diferentes, mas percebemos o quanto era importante que o horário do Jantar Alemão fosse cumprido, e o quanto as canções religiosas, os hinos, eram significativos na Missa Alemã.

Ainda, há menção nesta Ata de sugestões para a próxima Deutschfest: “[...] [fazer] dois bifes [buffets] [...] o pernil poderia ser fatiado [...] Procurar alguém que saiba fazer o chucrute verdadeiro [...] Fazer um jantar 30 dias antes da festa para a imprensa [...]”.

Há duas referências nesta ata quanto ao chucrute, “que o chucrute não é o verdadeiro” e que deveriam “procurar alguém que saiba fazer o chucrute verdadeiro”. Como não há maiores informações quanto a isso, ficamos nos perguntando por que chegaram a questionar que aquele chucrute que era feito não era o verdadeiro, e o que seria o chucrute verdadeiro.

O Livro de Atas da Festa Alemã (Deutschfest) registra atas também no ano 2000, quando foi realizada a 4ª. Deutschfest. As Atas são de 15 de junho, 12 de setembro e 20 de dezembro. Na primeira ata deste ano de 2000, a de 15 de junho, lemos que as diretorias da Associação dos Moradores de Jacutinga, do Clube Esportivo Guarani, da Associação de Pais e Mestres da Escola municipal Prof. Parigot de Souza e do Conselho de Pastoral da Capela Santo Alberto Magno reuniram-se para organizar a Festa Alemã.

Comentou-se de uma poupança com 3.700 reais referentes ao lucro da última Deutschfest e de qual deveria ser o destino desse valor. Mas na Ata não há comentários

sobre como e em que o valor foi aplicado. Lemos também sobre a preocupação dos mesmos com a estrutura da Festa Alemã, isso quanto ao pavilhão, a churrasqueira e a cozinha: “[...] preocupação com o que fazer com a estrutura velha existente. A preocupação do grupo para este ano é a estrutura para o jantar. Definiu-se que deve ser melhorada a churrasqueira e a cozinha. O Sr. Evaldo ficou encarregado de fazer um orçamento [...]”. Fica ainda registrada a intenção de encontrarem-se no dia 22 de junho, feriado, para juntos olharem e estudarem o espaço físico para o Jantar Alemão.

Na Ata do dia 12 de setembro comenta-se de algumas reformas que devem ser feitas no pavilhão: “[...] colocar um tanque para trabalhar com a carne [...] melhorar a arrumação do forno e de tachos para fazer as carnes [...]”. Ainda, diz que Raulino e Ana Laufer e Desidério e Albertina Schmitz serão os encarregados do Jantar, e os responsáveis pelo Baile serão os mesmos do ano passado. Para esta 4ª. Deutschfest a Escola ficou encarregada da propaganda e dos enfeites. Não há mais comentários, nem sobre os preparativos da Festa Alemã e nem sobre a prestação de contas da mesma após a sua realização, sendo que a próxima Ata já é de 2001.

Como sugerido, dez dias antes da 4ª. Deutschfest, os organizadores da festa alemã ofereceram um jantar alemão para a imprensa beltronense. Nesta mesma ocasião o Grupo Folclórico Frühling também fez apresentações de danças típicas alemãs. De acordo com matéria do Jornal de Beltrão,

a comunidade de Jacutinga [...] se mobiliza visando a 4ª. Deutschfest, Festa da Cultura Alemã, que acontecerá no dia 25 de novembro. Jantar típico, missa alemã e baile do chope fazem parte da programação [...] A culinária alemã é uma das principais atrações, com cerca de 18 pratos, mais sobremesa e café colonial. A festa terá também a programação folclórica com apresentação do grupo de dança alemã Frühling, formado por jovens da própria localidade e missa alemã. O baile será animado pela banda Los Alpinistas, de Treze Tílias, SC [...]. (BAGGIO, 2000).

#### Sobre a banda de Treze Tílias, comenta Cecília:

[...] não era som mecânico, o que eu mais lembro os músicos de Treze Tílias vieram umas quantas vezes [...] daí vinham em seis, mas tocavam muito bem, inclusive [...] com o som ao vivo é diferente, e cantavam em alemão, eles misturavam [músicas em português e alemão] por causa da presença do povo, porque não eram todos de origem alemã, agora quem entendia o alemão, olha vinha muita gente de Beltrão, estes de origem alemã por lá vinham aqui, daí eles faziam assim cantavam uma parte em alemão e a outra em português, pra contentar todo mundo, porque muitos não entendiam, muitos eram curiosos só e daí tinham uns que vinham trajados bonitinhos de calça curta, suspensório, manguinha fofa, aventalzinho estas coisas assim, há aquela grinaldinha de flores. (2011).

Essa euforia de Cecília com relação aos músicos de Treze Tílias pode ser entendida por serem de Santa Catarina, reduto da cultura alemã. E pelo depoimento vemos que outros alemães do município também se empolgavam com o grupo musical, pois até participavam do baile trajados tipicamente, ou seja, vestidos com trajes da cultura alemã.

A professora Edna também mencionou os bailes e o fato dos mesmos terem “banda e tudo”, ou seja, serem animados por som ao vivo, não mecânico: “[...] com banda e tudo, nós até pegamos duas vezes uma banda de Treze Tílias [...] Os Alpinistas nós pegamos”. (2011). Mas ela frisa que tudo isso exigia muita organização e trabalho: “[...] mas olha que não foi fácil [...] depende de muita organização [...] Meu Deus! [...]”. (Edna, 2011).

Importante frisar que até a 3ª. Deutschfest a divulgação da Festa da Cultura Alemã era feita por distribuição de *folders*, por propagandas e entrevistas nas Rádios de Francisco Beltrão, por cartazes e por carros de som. Afirma Terezinha:

[...] A divulgação era feita assim nos rádios geralmente próximo a festa, eu até inclusive fui duas vezes no rádio fazer a divulgação da festa, e o Almir Zaneti que sempre entrevistava a gente [...] a gente ia próximo a data da festa mesmo, a gente ia fazer entrevista, a divulgação era feita com carros na cidade nos últimos dias, com som alto, isso a prefeitura ajudava a gente e na comunidade era distribuído folhetos, convites pras outras comunidades, também era feito cartazes, então todas as comunidades vizinhas tinham [...] eram convidados pra festa. (2011).

A depoente Edna também diz que “[...] a gente até as primeiras festas nós saíamos assim pra tudo que era canto distribuir convite, sabe, a gente fazia tudo isso, e daí a gente fazia a distribuição [...]”. (2011). E Edna reforça o que Terezinha comentava acima, que a divulgação também era feita com carro de som pelas ruas de Francisco Beltrão:

[...] tinha chope. A gente comprava o chope, o grupo de danças contratava um caminhão de som, ia pra cidade [e] fazia propaganda. Trajava o grupo de dança e colocava em cima daquilo [do caminhão] e ia pra cidade afora. Nós comprava barris de chope, enfeitavam um carro em estilo alemão e nós ia. Nós distribuía chope na cidade, já ia deixando os panfletos convidando, e em cima daquele caminhão [...] aquilo se tornava diversão. O dia que era pra fazer propaganda na cidade não faltava um, estavam todos a postos pra ir. Eu me lembro tão bem: Meu Deus quanto anda naquelas rua de Beltrão! (2011).

Ainda antes da realização da 4ª. Deutschfest, a comunidade de Jacutinga é novamente notícia no Jornal de Beltrão. Desta vez, uma pequena nota menciona que o



presidente do Rotary Club de Francisco Beltrão, Floresmal Matias, fez a entrega de um cheque para os integrantes do Grupo Folclórico Alemão de Jacutinga na reunião do órgão no dia 17 de novembro. O dinheiro (500,00) será empregado na compra de novos uniformes. (2000).

No *folder* seguinte, da 4ª. Deutschfest, realizada no dia 25 de novembro de 2000, vemos que a programação da Festa da Cultura Alemã está novamente dividida em três momentos: Missa em alemão (20:00 horas), Jantar Alemão (logo após a missa) e Baile do Chopp (23:00 horas). O público, assim, também tem a oportunidade de optar por participar das partes que quiser, ou seja, ou participa só da missa, ou só do jantar ou apenas do baile, pois são momentos bem diferentes.

No *folder* desta 4ª. Deutschfest também vemos o cardápio servido no Jantar Alemão, e como diz Cecília, “[...] jantar com alimentação típica [...]”. (2011). Como só temos registrado este cardápio da Festa da Cultura Alemã, é nele que nos basearemos para abordar a questão gastronômica. Este cardápio está dividido em 5 partes: logo no início consta que será servido purê de batatinha (Kartoffelbrei), legumes cozidos (Gemüse), torta salgada (Mayonaise), arroz branco (Reis) e mandioca (Maniok). Esta parte acompanhará as saladas e carnes. Em seguida, temos a seção das carnes (Fleisch): pernil na panela (Schinken), bisteca de porco e gado (Koteletten), galinha caipira em molho (Huhn Mit Sosse) e Joelho de porco (Eisbein).

Já na terceira parte, temos as saladas (Salate): beterraba (Rote Rüben Salat), cenoura (Möhren), alface (Kopt Salat), repolho (Weisskraut), chucrute (Sauerkrautsalat), cebola (Zwibeln in Essig) e pepino em conserva (Essiggurken). Na quarta e penúltima parte, temos as sobremesas (Nachtsche): Chico balanceado e pudim de Maria-mole. E, finalmente, a última parte, o Café Colonial: pão doce (Eierkranz), bolo (Kuchen), broa (Maisbrot), café com leite (Milch-Kaffe), ricota (Quark) e nata (Sahne).

O cardápio chama a atenção pela variedade e quantidade de itens, sendo praticamente impossível degustar todos os produtos. Como diz a depoente Tecla:

[Também] [...] tinha separado o café. Tinha café, leite, e daí isso era separado. Então quem quisesse, optasse pela janta, jantava. Quem quisesse comer as cuca, pão, leite, café, rosca, essas coisa, podia se servir disso. Ou podia fazer os dois [...] E depois ainda tinha a sobremesa [...] Meu Deus do céu, era muita comida. Muita, muita, muita, muita. Era demais a comida. (2011).

A presença do café colonial também é curiosa, pois geralmente ele é servido à parte, ou seja, em um momento específico. Há ocasiões na comunidade de Jacutinga em que apenas o Café Colonial é servido e ele por si só já conquista um bom público. Além disso, nota-se novamente que todos os pratos estão escritos tanto em português como em alemão.

Figura 1 – Folder da 4ª. Deutschfest – 2000



**Missa em Alemão**  
Horário: 20:00 horas

**Jantar Alemão**  
Horário: 20:00 horas

**Cardápio**

- Purê de Batatinha (Kartoffelbrei) • Legumes Cozidos (Gemüse)
- Torta Salgada (Mayonaise) • Arroz Branco (Reis)
- Mandioca (Maniok)

**CARNES: (FLEISCH)**

- Pernil na Panela (Schinken)
- Bisteca de Porco e Gado (Koteletten)
- Galinha Caipira em Molho (Huhn mit Sosse)
- Joelho de Porco (Eisbein)

**SALADAS: (SALATE)**

- Beterraba (Rote Rüben Salat) • Cenoura (Möhren)
- Alface (Kopt Salat)
- Repolho (Weisskraut) • Chucrute (SauerKrautsalat)
- Cebola (Zwiebeln in Essig) • Pepino em conserva (Essiggurken)

**SOBREMESAS: (NACHTISCHE)**

- Chico Balanceado • Pudim de Maria-Mole

**CAFÉ COLONIAL:**

- Pão Doce (Eierkranz) • Bolo (Kuchen) • Broa (Maisbrot)
- Café com Leite (Milch-Kaffe) • Ricota (Quark) • Nata (Sahne)

**R\$ 5,00**  
Adultos

**R\$ 3,00**  
Crianças até 10 (dez) anos

Fonte: Arquivo particular de Edna Laufer.

**Foto 1 – Apresentação do Grupo Folclórico Frühling na 4ª. Deutschfest – 2000**



**Fonte: Arquivo particular de Edna Laufer.**

Terezinha comenta que:

uma coisa que ia muito era o Chico Balanceado, umas das sobremesas, o que saía bastante [de] comida, bastante [era] gemüse [...] que é batata com couve [...] É, cozinha, soca primeiro, escorre a água e daí você prepara um bacon picadinho bem fininho e daí tu mistura tudo e soca, vai socando, ele fica bem socado, experimenta tu fazer pra ver que delícia que é gemüse [...] cozinha tudo junto [...] pega o bacon fritinho separado e mistura tudo, nós fazia panela deste tamanho assim, panela de 65 litros, ia tudo. (2011).

Em vários momentos de sua fala, Terezinha diz que tal prato é “uma delícia”, pode ser Joelho de Porco, pão de milho com cará ou gemüse. Percebe-se nela um evidente apreço pela comida alemã, mas esse apreço é partilhado pelos outros que trabalham no Jantar, até porque se não gostassem da culinária alemã dificilmente estas pessoas empenhariam-se tanto para fazer o Jantar Alemão acontecer, como preparar 65 “litros” só de gemüse. A única ressalva feita quanto ao cardápio foi de Edna. Esta depoente disse que “sinceramente, não gosto de Joelho de Porco”.

E por falar em gemüse, Terezinha comenta que as batatas usadas nesse prato são, na sua maioria, plantadas na comunidade. Usam a batata plantada na localidade e só compram o que falta: “A batatinha a maioria era colhida aqui mesmo, nós temos uma mulher aqui que tem 82 anos [...] ela planta direto batatinha”. (2011).

No Jantar Alemão, alguns pratos tinham mais saída que outros, ou seja, eram mais apreciados que outros, e essa preferência poderia ser alterada a cada ano da festa. Como exemplo, podemos citar o Joelho de Porco que perdeu a preferência, em carnes, para o

pernil. Então, acontecia de sobrar produtos, prontos ou não. Sobre as sobras comenta dona Tecla:

[...] tinha muita sobra [...] porque as pessoas não podiam levar [para casa], porque é diferente por exemplo da Festa do Peru [Fest Peru], em que as pessoas num grupo compram o peru e os acompanhamentos. Aqui não, compram a ficha prum jantar [...] [as sobras] a gente dividia entre o pessoal que trabalhava, pelas famílias pobres [...]. (2011).

Terezinha comenta que produtos também eram comercializados:

[...] e depois da festa, que nem essas cucas, pão de milho até nata, melado porque as pessoas vendiam a gente comprava, era tudo em potes, quando tava no final da festa [e] a gente via que ia ficar [e] as pessoas queriam comprar, a gente vendia até as tortas salgadas, nós fazíamos aquela maionese cozida que pode fazer com antecedência [que] não tem problema, nunca deu problema da salmonela não, porque nós fazíamos daquela maionese de 3 a 4 baldes de 3 quilos. (2011).

Tecla também menciona a venda de produtos: “[...] Mas tinha o seguinte, depois da janta, a maioria levava o pão, a cuca, a rosca. Eles levavam depois, a gente vendia isso, depois da janta, vendia bastante isso. Todo mundo queria levar pra casa, e levava mais de um”. (2011).

Depreendemos pelo depoimento que até mesmo os próprios trabalhadores da festa compravam os produtos que sobravam do Jantar, não só os turistas. Ainda, vemos que os produtos comercializados geralmente eram as cucas, o pão de milho, a torta salgada, a nata e o melado, produtos esses que faziam parte do Café Colonial, que também é oferecido no Jantar Alemão. Alguns desses produtos, como o melado e o pão de milho, exigem muito trabalho para serem feitos, portanto, é mais prático comprá-los. E este da comunidade geralmente tem a mistura da batata cará, o que demanda muito mais trabalho:

[...] no geral mesmo não sendo alemães eles gostam do pão de milho, pedem o pão de milho [...] tem essa mulher que faz, ela não vence fazer, se ela for fazer [pra] todo mundo que quer o pão de milho, ela não vence fazer, ela não tem produtos suficientes pra fazer toda quinta [...] e isso dá muito trabalho porque tu tem que ralar a batata crua, o cará cru ele dá aquela liga bem forte, tem que ser um ralador bem grosso, próprio, feito em casa, feito com prego e lata, das latas tirar a metade, um quarto da lata fazer inteirinho, fazer a armação de madeira ainda pra ser bem resistente pra poder ralar. (2011).

Terezinha comenta nesta fala que “mesmo não sendo alemães eles gostam de pão de milho”, ou seja, mesmo aqueles de outras etnias apreciam o pão de milho. E isso nos remete ao fato que na própria comunidade de Jacutinga a maioria tem origem alemã,

mas há outras etnias como a italiana e a polonesa, e inclusive aqueles que não são descendentes de alemães trabalham na Festa da Cultura Alemã. É como diz Terezinha: “Todo mundo ajudou, era brasileiro, era italiano, era polonês, aqui nós não temos quase polonês é muito pouquinho, mas italiano a gente já tem várias famílias de origem italiana e brasileiros, todo mundo ajudava [...] aqui não tinha essas coisas”. (2011).

A depoente Edna reforça o comentário de Terezinha: “a gente nunca teve aquela preocupação de fazer só os alemães trabalharem [...] a gente sempre acolheu a todos, sempre a gente acolheu a todos [...] mesmo que não era [alemão] e tivesse vontade de vir, era acolhido. A gente sempre deixava as portas abertas, então ninguém se sentiu excluído [...]”. (2011). E Tecla completa: “[...] todas as pessoas que trabalhavam eram pessoas da comunidade [indiferente a etnia] [mas] não tinha ninguém de fora [...] o trabalho era feito todo pelo pessoal da comunidade”. (2011).

Então, acima de tudo está o pertencimento e o auxílio à comunidade:

Há eu, a gente que é da comunidade e a gente também é de origem alemã [...] mas no fundo a gente torce pra que sempre de tudo certo as coisas, e a gente sempre tinha [um] certo medo, muitas vezes teve festa que teve até chuva então não é isso que tu desejava [...] tu fazia de tudo pra torcer pra que desse uma boa festa e uma boa renda pra comunidade, porque todo mundo também se sente feliz também. (Terezinha Rech, 2011).

Terezinha até comenta que com o Jantar Alemão alguns produtos voltaram a ser consumidos com maior frequência pelos membros da comunidade, como o pão de milho: “Olha em partes sim [que a comunidade passou a comer mais as comidas alemãs] porque o pão de milho tava sendo deixado de lado um pouco e depois daquilo voltou bastante o pão de milho [...]”. (2011). E ela completa:

pra nós foi interessante [a Deutschfest] porque, meu Deus do céu, aquelas coisas assim a gente teve o resgate até das comidas, tudo de origem alemã, a gente foi deixando esquecido, cuca estas coisas quase não se fazia mais, a kuchen em alemão, então aqui fizeram a cuca alemã, porque existe a cuca italiana é aquela feita que eles sovam a massa e a nossa não é massa sovada [...]. (Terezinha, 2011).

Para a depoente Edna, no entanto, a Deutschfest não auxiliou para a volta no apreço por músicas e danças alemãs e para o consumo de alguns produtos alemães, porque os membros da comunidade nunca desgostaram dos mesmos:

[...] eu acredito que não [que após as festas a comunidade começou a olhar para cultura alemã de uma forma diferente] porque o grupo de dança ficou, o grupo de dança sempre continuou, tem até hoje. Eles adoram o grupo de



dança [a comunidade], se o grupo de dança fizer uma apresentação eles vem olhar [...] acredito que eles não olharam de forma diferente, porque eles vivem esse costume, até hoje as famílias fazem strudel, fazem chucrutes, fazem o pão de milho, a nata, o melado, a rosca [...] que nem, se eu faço um almoço aqui na escola [...] a gente faz comida alemã pra servir, nós não fizemos outro tipo de comida, nós fizemos a nossa comida alemã. Então a gente serve comida alemã pra qualquer almoço, pra qualquer janta que tenha na comunidade e a comida alemã que é servida. Então, eu não acredito que por causa disso eles olharam de forma diferente [...] a comunidade sempre em jantar, festa, tem a cuca, nós fazemos galinha recheada que é tudo do estilo alemão, feito no forno assado. (2011).

O Livro de Atas da Festa Alemã (Deutschfest) tem apenas uma Ata no ano de 2001, e ela está com data de 20 de dezembro. Nela há a prestação de contas do Baile do Chopp e do Jantar: “[...] a entrada do Baile deu 4.973 [reais]. Foi pago para o conjunto 2.000 [reais] [...] A janta deu 906 [reais]”.

O Grupo Folclórico Frühling é novamente mencionado em pequena nota no Jornal de Beltrão, de 5 de maio de 2001. Nela, diz-se que o Grupo teve uma oficina de dança, nos dias 29 e 30 de abril, com a professora Larissa Behling, de Marechal Cândido Rondon. Ainda, diz que a oficina foi patrocinada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

#### **Foto 2 – Apresentação do Grupo Folclórico Frühling na 5ª. Deutschfest – 2001**



**Fonte: Arquivo particular de Edna Laufer.**

A 6ª. Deutschfest aconteceu nos dias 8 e 9 de novembro de 2002, sendo que o Jantar Alemão ocorreu no dia 8 e o Baile do Chopp no dia 9 de novembro. Nesta 6ª. edição da Deutschfest, elegeu-se o “casal Fritz e Frida”. Os concorrentes que mais

venderam rifas é que foram eleitos, neste ano, Vagner e Elisandra, e eles receberam as faixas das mãos do então prefeito Vilmar Cordasso e de sua esposa.

No Livro de Atas da Festa Alemã (Deutschfest) há duas Atas no ano de 2004, uma de 7 de julho e a outra de 24 de agosto. Da primeira Ata consta que “[...] realizou-se na escola mais uma reunião da festa alemã, com as diretorias e demais pessoas que colaboram para tomar decisões referentes a mesma [...]”. Ainda, dividiu-se os grupos para a organização da 8ª. Deutschfest, ficando para a Associação de Pais e Mestres e para a Igreja a organização do Jantar Alemão. A Escola ficou encarregada de plantar alface e couve e da ornamentação. Nesta Ata vemos novamente a doação de produtos: “[...] cenoura [e] pepino, Evaldo; vagem, Inácio e Olívia; beterraba, Cela; repolho, Leony [...]”.

E na Ata de 24 de agosto de 2004 há apenas referência aos canecos do Baile do Chopp: “[...] Cezar expôs o desenho do caneco de chopp e explicou que até dia 10 de agosto precisa ser levado os patrocinadores. Cada entidade precisa conseguir 200 canecos”.

A autora Ana Rúbia Galvão comenta que “[...] em 2007, o grupo [Folclórico Alemão Frühling] foi contratado pelo Anila Thermas Hotel, em Francisco Beltrão, para se apresentar todos os sábados à noite, o que auxiliou na arrecadação de recursos financeiros para a confecção de novos trajes para os membros do grupo de danças”. (2009, p.65).

Sobre o Grupo Folclórico Frühling, fala Cecília:

[...] porque aqui tem o grupo de dança alemã, teve um tempo que dançavam bem mesmo, agora já tá mais fraco, porque os mais de idade vão saindo, vão casando, vão se mudando e daí sempre precisa treinar novos [...] o que mais durou e o que tá agüentando é o grupo de dança [...] agora tá parado um pouco, mas [é] o que mais sucesso fez, porque é diversão e aquilo anima, eles saíam por aí, eram convidados pra se apresentar, o que mais sucesso fez foi o grupo de dança, sempre nas festas juninas se apresentam [...] os de mais idade foram saindo [...] outros também participam um tempo daí vão trabalhar fora, vão pra outro lugar, casam e daí outros entram. (2011).

Edna também fala sobre os membros do Grupo Folclórico: “[...] Hoje o grupo de dança tá aí, só que como os mais velhos saíram então sempre vai entrando novos, aí você nunca consegue manter [o mesmo grupo] [...]”. (2011).

Dona Terezinha não sabe se o grupo que trabalhou em todas as Deutschfest terá condições físicas e ânimo para levar adiante outras Festas da Cultura Alemã, isso caso o pavilhão prometido pela Prefeitura Municipal fique pronto: “Não sei [...] mas eu acho



que uma parte sim, uma parte daquele grupo sim, mas não todos, têm muita gente que já tão numa certa idade também não tem mais condições, mas sei eu pode ter talvez só um baile, alguma coisa, mas acho que as duas coisas não sei, tenho dúvidas”. (2011). Ela cogita a ideia de optar-se por apenas um evento, ou o Jantar ou o Baile do Chopp.

Para Cecília a própria cultura alemã está enfraquecida, está sendo esquecida na comunidade: “[...] e um pouco vamos dizer a própria cultura tá um pouco sendo esquecida, não levada em conta mais tanto, tá sendo esquecida, sendo substituída por outras atividades, vamos dizer [...]”. (2011). Provavelmente ela se refira ao que está acontecendo na comunidade desde a interrupção da Deutschfest. Mas sobre uma possível volta da Deutschfest, Cecília comenta:

[...] quando eles terminarem este pavilhão que também está na metade da reforma talvez eles recomecem de novo [...] daí tem que ter o ânimo pra isso [para voltar a preparar a Festa] porque isso aí é uma coisa que precisa de muita preparação e dá trabalho, então o pessoal um pouco deixou [de ter ânimo], o motivo começou por falta de espaço e ainda o espaço não está bom, porque se não tem um bom espaço [não dá para fazer], se é pra ser típico de origem alemã tem que ser caprichado, tem que ter um espaço bom, este é o motivo porque estamos parados [...] [estamos esperando] alguém que venha talvez nos incentivar de novo, acordar o pessoal, aquelas senhoras que cozinham bem que são caprichosas, tem umas pessoas que sabem preparar, mas precisa ter a motivação porque se é pra um grupo trabalhar e depois não se sentir bem realizado daí também não anima. (2011).

A professora Edna fala sobre a retomada da Festa e do receio da não participação novamente da comunidade: “[...] só que aquelas pessoas que trabalharam [na Deutschfest] naquela época, são pessoas que já não estão mais com toda aquela disposição pra fazer [novas edições da Festa] [...]”. (2011). E ela afirma: “[...] acho que vai precisar de muita coragem e de muita gente de boa vontade na comunidade pra reerguer isso [...]”. (2011).

Mas Edna dá a entender em suas falas que a comunidade já pensa em como será a volta da Deutschfest, em como farão a reinauguração do evento, pois temos dois momentos de seu depoimento que ilustram isso: “[...] a nossa idéia é que quando a gente for inaugurar ‘nosso elefante branco’ [o novo Pavilhão] aqui, a gente consiga fazer um jantar”. (2011). E: “[...] a nossa idéia é no baile de inauguração fazer um jantar [...]”. (2011).

Porém, Edna não deixa de mencionar a vontade que ela e todos da comunidade tem pela retomada da Festa Alemã, tanto que a mesma completa:

[...] mas se fosse hoje, eu teria disposição pra fazer tudo o que eu fiz naquela época [das edições da Deutschfest], só que teria que ter um grupo que fechasse junto, que trabalhasse junto, porque se assumo uma coisa, eu, até não ver aquilo realizado, feitinho do jeito que eu acho que tem que ser, eu não paro [...] Eu acho que se voltasse [a Festa Alemã] dava uma reanimada na comunidade, porque tem muita gente que tá só acomodado, que falta acender que a coisa pega fogo de novo [...] e te digo que teria muita gente de boa vontade pra reiniciar, mas é a Prefeitura que está nos devendo e a partir do momento que eles fizer isso [...] tomara que não demore [...] a gente está esperando. (Edna, 2011).

Sobre este assunto, Terezinha acrescenta:

há uns sete anos já não acontece [a Deutschfest] que essa verba aqui desse ginásio [para a construção do centro comunitário] veio do federal daí a prefeitura investe em partes e como tudo é por licitação fizeram muito mal feito, muitas coisas inclusive os esgotos dos banheiros não tem, eles não fizeram nem cano pra escoar o esgoto [...] dá a descarga sai tudo pra fora [...] então tem várias coisas que vai ter que ser mudado, o forro ta caindo em diversos lugares e a parte mais baixa pro lado de lá faz uns três anos que está sendo construído e não ta acabado, agora a prefeitura esses dias eles tiveram uma reunião daí mandaram fazer nova licitação. Esta tal de licitação é o pior abacaxi que pode ter [...]. (2011).

Diz Edna: “[...] era algo que mexia com a comunidade inteira e que de repente caiu no esquecimento [...]”. (2011). E isso pode ser exemplificado pela primeira fala da depoente Tecla: “Eu não sei em que ano que foi isso [o início da Deutschfest]. Não me pergunte o ano que eu não sei [...] é, porque agora fez uns quantos anos que a gente não fez mais”. (2011).

#### **4.5 O Público da Deutschfest**

Os depoentes comentam que as autoridades políticas do município sempre participaram da Festa Alemã. Terezinha Rech diz que “[...] quem vinha era o Nelson Meurer e o prefeito vinha, os da prefeitura vinham, os da educação porque a gente mandava um convite especial pra todos os vereadores, pra turma da educação, esses vinham sim, agora o deputado Nelson Meurer fez questão de vim, nessas primeiras tenho certeza que ele veio”. (2011). Já Cecília diz que o pessoal da Prefeitura Municipal, que “eles prestigiavam com [a] presença”. (2011). E Edna completa: “[...] os políticos participavam das festas, sempre participavam [...]”. (2011).

O que também a comunidade não esquece sempre que se fala em política é da vinda de Luís Inácio Lula da Silva para a Jacutinga. Essa visita aconteceu antes do mesmo ser eleito presidente, quando ainda era candidato:

[...] o Lula antes de ser presidente, quando era candidato, veio aqui [...] os meninos da escola cantaram o hino do Zezé de Camargo e Luciano daí ele usou este slogan pra candidatura dele [...] tudo que se planta dá ele pegou daqui [...] aqui foi aqui, aqui que ele começou, daqui saiu as idéias dele, porque ele queria vim aqui tomar um café alemão daí foi feito [...]. (2011).

Nesta fala de Terezinha fica clara a euforia, a satisfação em comentar que um ex-presidente esteve na Jacutinga, nesta pequena comunidade do interior de Francisco Beltrão, e que ele provou do café colonial preparado pela comunidade. E ela afirma que o slogan da campanha presidencial foi pensada a partir daquilo que ele viu na comunidade e da relação que o mesmo fez com a música de Zezé de Camargo e Luciano, ou seja, “tudo que se planta dá”.

Além das autoridades políticas, o público da Deutschfest era formado pelos moradores da comunidade, aqueles que não trabalhavam na Festa, e os moradores dos municípios próximos. Afirma Edna que:

[a Festa era] mais [para a] gente de fora, a nossa comunidade é assim, agora eles participam [das festas que acontecem na comunidade], mas eles participavam mais antes do que participam agora, mas acho que [é] até por causa do poder [econômico], tem umas famílias que são mais numerosas e daí se forem comprar pra todos da família ou deixar alguém pra traz e não trazer, então ficavam todos em casa, é isso que ocorre até hoje. (2011).

Tecla afirma: “[...] o jantar era vendido pras pessoas de fora, de outras comunidades também [...] Era pessoal de fora”. (2011).

Também diz Edna que os membros da comunidade não costumam comprar ingressos antecipados, só os comprando na hora do evento:

a gente procurava vender antes, mas a nossa comunidade ela é engraçada [...] o pessoal não compra nada antes, muito difícil que tenha um ou outro que se antecipa, o restante é tudo na hora, então pra nós, que hoje a gente faz janta ou faz almoço pra escola ou pro grupo de dança, a gente não se estressa com isso, porque o povo vem na hora, então a gente não sai muito oferecer porque é uma coisa da comunidade, eles não compram antecipado. (2011).

Quando a Deutschfest voltar a acontecer, se voltar, muito provavelmente os jovens da comunidade deverão levá-la adiante, e essa é uma das preocupações da professora

Edna, porque ela percebe o pouco envolvimento dos mesmos em assuntos de localidade, mesmo as pequenas como a de Jacutinga:

[...] eu vejo hoje uma dificuldade muito grande de os nossos jovens se envolver, porque hoje pra você ver algum jovem envolvido em alguma coisa é baile [...] mesmo no interior, porque quando na época da festa o grupo de dança era um grupo de jovens, com uma cabeça totalmente diferente dos nossos jovens de hoje, eles eram preocupados com a comunidade, e os nossos jovens de hoje não. Até aqui no interior é difícil, eles não querem nada com nada [...]. (2011).

Então, é importante que a Deutschfest volte a acontecer na Linha Jacutinga, para que haja adultos e jovens ainda motivados para dela participar, para organizá-la e para festejar a cultura alemã.

## CAPÍTULO 5 - “POLSKY FESTYN”: A FESTA DA CULTURA POLONESA DA SECÇÃO PROGRESSO (1998-2010)

A comunidade Secção Progresso, de Francisco Beltrão, realiza a Polsky Festyn, a Festa da Cultura Polonesa. Como lemos no *folder* da 3ª. Polsky Festyn,

na década de 50 chegaram na região vindo a maioria do Rio Grande do Sul os primeiros imigrantes, 30 famílias. O acesso era difícil e para entrar nas matas era necessário abrir picadas. Em 1953 com o auxílio de ferramentas manuais, os moradores se organizaram e começaram a abrir as primeiras estradas. No ano seguinte foi construída a primeira escola, três casas de comércio e uma serraria [...] O nome “Secção Progresso”, deu-se pelo fato do local estar progredindo muito e pelo grande número de casas que surgiram [...] hoje são 119 famílias [...]. (2000).

Segundo Ana Rúbia Galvão,

a partir de um projeto desenvolvido pela Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, denominado “Nossas Raízes”, deu-se início ao incentivo do resgate da cultura dos principais grupos étnicos, entre os quais estavam os poloneses. Em 1997, foi criado o grupo de danças *Polsky Festyn*, com a finalidade de se apresentar na Primeira Semana da Cultura Polonês, realizada em 1998. Durante o evento, houve exposição de objetos típicos, fotografias e degustação de pratos de origem polonesa. Para o encerramento da Semana foi preparado um jantar típico, com pratos como o *zrazy* (bolinho de carne), *pierogi* (massa com batata cozida) e *golapki* (enrolados de repolho, recheados). (2009, p.65-66).

Terezinha Gomes, Clenir Reolon e Nenir Wichrowski são moradoras da Secção Progresso e participam desde o início da organização da Festa da Cultura Polonesa. Das três apenas Nenir é de origem polonesa, mas o fato de Terezinha e Clenir não o serem não impede a participação das mesmas no evento, pelo contrário, a Festa da Cultura Polonesa agrega vários grupos, como o brasileiro e o italiano.

Terezinha diz que já estava envolvida com a Polsky Festyn mesmo antes dela começar, porque auxiliou no levantamento dos dados solicitados pela Secretaria de Educação e Cultura quando da instituição do “*Projeto Nossas Raízes*”. Sobre isso, comenta:

Eu lembro quando começou, porque eu inclusive fui eu que ajudei o Ari Rizatti a fazer um levantamento na comunidade, de vê a porcentagem de poloneses que tinha aqui na comunidade. E daí por essa porcentagem foi que a comunidade foi escolhida pra fazer essa festa típica polonesa [...] a

prefeitura, colocou junto com o departamento de cultura um projeto pra sabe, resgata raízes, voltar ao passado. E daí foram vendo nas comunidade. Por exemplo, as comunidade que tinham, as origem das pessoas né, do povo. E aqui foi feito o levantamento e aonde que tinha mais. Acho que na época era 70,80%. Ainda é. De poloneses. E por isso que foi escolhido pra fazer. Ela lançou é, a prefeitura, mais era o departamento de cultura. Através desses dados, eles assim, lançaram a idéia de resgatá. Por exemplo, desde a comida, porque tu sabe, a gente diz são poloneses, mas a maioria já não usam mais aquele tipo de alimentação, de comidas. Então, com a festa, o povo foi recordando e, voltou mais ao passado. (Terezinha Gomes, 2011).

Clenir Reolon e Nenir Wichrowski não participaram deste levantamento, mas também lembram da origem da Festa Polonesa. Clenir diz:

Por causa que aqui na Secção Progresso era o que mais tinha famílias de origem polonesa, então foi o Jorge Baliero [Baleeiro] que ele começou, vinha aqui [...] e foi em todas as famílias, ele foi, fez todas as linhas [...] através da prefeitura o Jorge veio e fez o levantamento das famílias, o levantamento, claro, a região que tinha mais poloneses era aqui, mais famílias, né [...] *É pra fazer uma tradição*, um jantar, alguma coisa pra conservar a cultura. (2011, grifos nossos).

E Nenir completa:

Na verdade ela começou assim por uma pesquisa que a própria prefeitura tava fazendo sobre as etnias, sobre as raízes [...] como a comunidade de Jacutinga tem alemão, e daí a do Km 20 italiano, eles queriam saber dos poloneses também, e através do Rotary Clube, eles vieram. Descobriram que aqui era a comunidade que mais tinha poloneses, começaram a fazer uma pesquisa [...] e a comunidade mesmo se interessou em fazer isso, e com apoio da prefeitura, e acabamos fazendo a festa pra experimentar, pra ver como ficava, e o povo gostou, e a gente continuou fazendo quase todos os anos [...]. (2011).

Estas falas apresentam informações interessantes, pois abordam desde o período anterior a instituição da Festa da Cultura Polonesa. O “*Projeto Nossas Raízes*” foi lançado em 1997, portanto, é neste ano que teve início o levantamento sobre as origens dos moradores das comunidades. Terezinha auxiliou no levantamento de quantos eram os poloneses ou seus descendentes na comunidade, e constataram que na Secção Progresso é que se concentrava a maioria, ou seja, “70, 80%”. Para “resgatar as raízes” e “voltar ao passado”, “a comunidade foi escolhida para fazer essa festa típica polonesa”.

Ainda pelo depoimento de Terezinha, lemos que “a maioria já não usa mais aquela alimentação”, então, a intenção do “*Projeto Nossas Raízes*” também era a de motivar os poloneses da comunidade a voltar a preparar e consumir seus pratos típicos, pois “[...] lá na família comiam, faziam, mas a maioria nem conhecia”. (2011). E, segundo a

depoente, isso ocorreu, pois “com a festa, o povo foi recordando e voltou mais ao passado”. Inclusive, em outra fala de Terezinha, ela comenta novamente sobre o fato dos poloneses voltarem ao consumo de seus produtos característicos a partir da Festa da Cultura Polonesa: “sim, sim, ixé! Até fazem reuniões em famílias assim, sabe?” (2011).

E para lembrar a participação da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, através da Secretaria de Educação e Cultura, na instituição da Festa da Cultura Polonesa, Terezinha diz: “Isso [foi o departamento de cultura que propôs este jantar], isto [que a comunidade fizesse um jantar] [...]”. (2011). Mas na fala de Nenir é enfatizado que a comunidade também se interessou em fazer a Festa, então, é importante frisar que a ideia partiu do Departamento de Cultura, mas sempre houve a colaboração da comunidade, tanto que a Festa acontece até os dias de hoje.

Terezinha ainda comenta que conjuntamente ao Jantar Polonês, decidiu-se pela formação de um Grupo Folclórico: “[...] pra ter o jantar, tinha que ter alguma coisa pra representar, né? Daí onde que surgiu o grupo folclórico, com danças [...]”. (2011).

## 5.1 O Grupo Folclórico Polonês Polsky Festyn

Segundo depoimento de Terezinha Gomes, o Grupo Folclórico Polonês foi ensaiado por professores de danças de Quedas do Iguaçu e Curitiba:

[...] Quedas do Iguaçu, que eu sempre digo que é os nossos padrinhos, que tem a professora que inclusive passa as danças pra gente, ela dá curso, ela vem auxilia, ajuda, porque ela tem mais, [um conhecimento] mais aprofundado [...] ela sabe mais que a gente, então ela passa tudo aquilo. E vem e ajuda a organiza [...] Ela é agora [essa professora de Quedas do Iguaçu] Mas antes tinha um pessoal de Curitiba também, que sempre tem alguém que da orientação. (2011).

Clenir diz que a professora de dança de Quedas do Iguaçu até os ensinou a cantar músicas polonesas e em pelo menos uma Festa eles puderam dançar e cantar: “[...] mas até uma ou duas a gente cantou umas músicas polonesa com o grupo de dança, que vinha a professora de Quedas e ela ensinou acho que duas músicas”. (2011). A depoente também afirma que o Grupo Folclórico Polonês de Quedas do Iguaçu dançava na Festa da Cultura Polonesa, mas não há qualquer menção a isto nos *folders* que temos das Festas: “[eles] vem quase todas as festas, eles vem dançar que eles têm grupo lá em Quedas do Iguaçu”. (2011). Ainda, Clenir comenta que o Grupo Folclórico Polonês de Secção Progresso também foi se apresentar em Quedas do Iguaçu: “[...] a gente ia com

as crianças lá dançar também e fomos jantar acho que o ano passado também eles foram com o grupo em Quedas, eu fui duas vezes com o grupo quando eu tava”. (2011).

Sobre isso também comenta Nenir: “[...] sempre aqueles de Quedas do Iguaçu, por exemplo, que vem, que eles tem um grupo folclórico polonês, então todos os anos, todas as festas, que até a monitora deles vem fazer oficina aqui e eles sempre se apresentam, então é o grupo deles e o nosso quando eles tem a festa lá que eles sempre tem, quando o nosso tava funcionando bem, eles iam daqui pra lá”. (2011).

Terezinha frisa que os professores de danças são contratados e pagos pelo Departamento de Cultura do município de Francisco Beltrão, e Clenir confirma: “[...] a cultura [Departamento] ajudava com as oficinas de dança pagando uma parte pelo menos, sempre pagava as oficinas”. (2011). Ambos, contudo, frisam que a comunidade também se envolve, pois não quer depender só da Prefeitura: “E isso [é] por meio do Departamento de Cultura. E também da comunidade, porque a gente vai em busca, não fica dependendo só deles”. (Terezinha Gomes, 2011).

A fala de Terezinha nos faz pensar em duas possibilidades: ou querem ser mais pró-ativos, tomando iniciativas para que tudo não fique nas mãos do Departamento de Cultura, o que os sobrecarregaria, ou cansam de esperar pelas decisões do Departamento de Cultura e vão eles mesmos atrás dessas questões práticas do Grupo Folclórico. Um exemplo é quanto as vestimentas típicas do Grupo Folclórico, que é a comunidade que se encarrega de comprá-la: “A gente fazia, comprava as roupas também sempre com a comunidade, um pouco os pais ajudavam e um pouco a comunidade ajudavam comprar a roupa”. (Clenir Reolon, 2011).

Atualmente, em função da idade, Terezinha tem se dedicado mais a cuidar dos dançarinos quando da Polsky Festyn: “[...] eu ajudo, inclusive as roupas, fui eu que cuido dos dançarino e tudo [...]”. (2011). Mas ela faz questão de dizer que não dança no Grupo Folclórico e que cuida dos dançarinos e que isso não significa costurar os trajes típicos.

Clenir Reolon chegou a dançar no Grupo Folclórico Polonês, mas nas primeiras Festas Polonesas. Ainda quando fazia parte do Grupo Folclórico, ela também cuidava das crianças que faziam parte do mesmo Grupo. Em função da correria que dava, resolveu ficar apenas no cuidado com os dançarinos. Como ela mesma diz: “um tempo eu dancei, acho que uns dois anos, nas primeiras, depois não agüentava, era muito corrido, a dança é muito pesada e daí você tinha que cuidar das crianças e cuidar dos passos, não conseguia dar conta”. (2011).



Quando Clenir fala em “cuidar das crianças”, ela está se referindo ao fato de que crianças faziam parte do Grupo e elas precisavam ser orientadas, organizadas para as danças. Então, logo que parava de dançar, ainda sem fôlego, Clenir já tinha que orientar os pequenos dançarinos, pois seriam os próximos a dançar: “ela [a dança polonesa é] pesada, exige esforço físico [...] eu dançava muito, daí parava a dança, daí eu tinha que fazer o grupinho e daí conversar com eles, eles ficavam parado escutando, mas eu não tinha mais fôlego”. (2011).

No Grupo Folclórico Polonês há pequenos e adultos. Clenir diz que ensaiava com o Grupo duas vezes por semana: “Ensaiaava toda semana, duas vezes por semana, precisava de bastante tempo [...] tinha dos pequenos e dos jovens, que era mais ou menos de 15 a 18 anos, tinha um grupo bom [...] uns 12 casal [...] eu dançava junto com esses grandes”. (2011).

Já faz algum tempo que Clenir não participa mais do Grupo, nem dançando e nem o organizando ou o ensaiando. Segundo ela, agora o Grupo está pequeno, e a diminuição do número de participantes, do que se depreende de sua fala, se deve ao fato da parada da Festa Polonesa quando o pavilhão foi construído: “[...] mas agora ta meio pequeno [...] é que ficou uns [...] anos parado por causa [...] que desmancharam o pavilhão daí construíram de novo, daí não tinha como fazer a festa [...]”. (2011). Mas em anos anteriores, o Grupo Folclórico Polonês fazia várias apresentações pelo município: “Ah, teve uma época que era bastante [apresentações do Grupo Folclórico Polonês] nos lugares, eles ficavam felizes, tudo crianças, adolescentes, o que eles querem é sair, só que dava trabalho, vivia só correndo em volta levando as crianças e a responsabilidade também é grande, você tem que segurar ali senão...”. (2011).

Sobre isso também comenta Nenir:

[...] desde as primeiras festas sempre teve o grupo de danças, agora que a juventude foi tudo embora, tem os pequeninhos, que na verdade eles tão ensaiando de novo, mas daí só os pequenos agora, mas a gente tinha um grupo aqui que nossa eu queria que você visse o grupo de danças que tinha. Era muito bonito, ai eles se apresentavam, Pato Branco, Santa Isabel, em outras comunidades tinham os convites e era muito bonito [...] [uns] caso, outros foram estudar, daí agora tem os pequenos que daí não tem mais o grupo, até tinha uma idéia de vê se formava casais, só que as pessoas ficam um pouco mais velhas e a dança polonesa ela exige muito [...] eu tenho meu piá por exemplo que tá com o joelho estorado das danças [...] meu piá e a menina das danças eles eram crianças ainda, eles participavam e ele faz poucos anos agora que ele não pode mais dançar, que ele não ta, senão ele sempre teve, mas era muito bonito, nossa. (2011).

## 5.2 Os *Folders* e o Cardápio da Festa da Cultura Polonesa

Nas páginas seguintes vemos *folders* de várias edições da Festa da Cultura Polonesa, sendo o primeiro de 1998 e o último de 2004, com um intervalo no ano de 2002. Entre 2005 e 2007 houve uma nova pausa na Festa, porque o pavilhão foi reformado, voltando a Polsky Festyn no ano de 2008. Infelizmente não dispomos de *folders* da Festa da Cultura Polonesa após 2004.

No *folder* da 1ª. Semana de Cultura Polonesa lemos que ela ocorreu de 12 a 16 de maio de 1998 e que fazia parte da programação a Exposição de Cultura Polonesa e o Jantar Típico Polonês. A Exposição de Cultura Polonesa ocorreu de 12 a 15 de maio no Banco Banestado (atual Banco Itaú), no centro de Francisco Beltrão, com “objetos típicos, fotos e produtos produzidos na Secção Progresso; Exposição Contemporânea do Cartaz Polonês e Degustação de comidas típicas polonesas”.

No dia 16 de maio de 1998 aconteceu a Polsky Festyn e dela fizeram parte o Jantar Típico Polonês e apresentações folclóricas e exposição, no Pavilhão Comunitário Francisco Crasnievich, na Secção Progresso. Conforme visualizamos no *folder* desta primeira Polsky Festyn, no cardápio constava Zrazy (bolinho de carne), Sopa de Beterraba; Pierogi (tipo de massa com batata cozida), Golapki (enrolados de repolho recheado), Carne de leitão assado, Carne bovina assada, Arroz e purê de batata, Crem, pepino em conserva e saladas, Pães e bolos típicos e Sobremesas. Pode-se observar que houve a preocupação de colocar os nomes dos principais pratos típicos poloneses em polonês, mas com uma breve explicação em português para que as pessoas soubessem o que iriam degustar.

Também vemos no *folder* dessa 1ª. Semana de Cultura Polonesa que ela foi organizada pela Associação de Moradores, Clube de Mães, Grupo de Idosos e Grupo de Jovens da Secção Progresso, pelo Esporte Clube União, pelo Conselho Pastoral da Capela Santo Antônio, pela Associação de Pais e Mestres da Escola Municipal Souza Naves, pelo Núcleo Rotary de Desenvolvimento Comunitário da Secção Progresso e pela Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão. E contaram com o apoio do Banco Banestado (agência de Francisco Beltrão) e do Rotary Club Francisco Beltrão Marrecas.

Ainda, há no *folder* um convite para que os poloneses façam o cadastro junto ao Departamento de Cultura do município para inserirem-se no “*Projeto Nossas Raízes*”: “O Departamento de Cultura está realizando o cadastro das famílias com origem

polonesa, para o Projeto Nossas Raízes. Procure o formulário no Espaço da Arte e contribua com a pesquisa das etnias da formação do nosso povo”. E no prospecto há também a especificação de que o “*Projeto Nossas Raízes*” “prevê, neste momento, o desenvolvimento de atividades ligadas a Cultura de Imigração Polonesa, com o resgate das tradições através da música, da dança, das comidas típicas, do idioma e dos costumes em geral”.

No *folder* da 2ª. Semana de Cultura Polonesa, a Polsky Festyn, vemos que ela ocorreu no dia 20 de março de 1999, e que dela fez parte o Jantar Típico Polonês. Constata-se que não houve outro evento além do Jantar, e isso pode ser observado também nos demais *folders*. Então, a exposição da cultura polonesa ocorreu apenas na 1ª. Semana de Cultura Polonesa. Fala-se de Semana da Cultura Polonesa, mas apenas um dia é destinado a ela, justamente quando do Jantar Polonês, o que o torna o centro das comemorações da cultura polonesa.

O cardápio desta 2ª. Polsky Festyn apresenta duas alterações com relação ao cardápio do ano anterior: não vemos mais a Sopa de Beterraba e nem a Carne bovina assada. Apesar destas exclusões, não houve acréscimo de algum outro prato típico.

Neste *folder* também podemos ler um texto intitulado “A saga dos polacos do Paraná”, escrito por Bento Munhoz da Rocha Neto, ex-governador do Paraná:

No planalto frio, de pinheiro e erva-mate, está integrada como uma realidade iniciada em 1871, a colonização polonesa. A colônia polonesa faz parte da paisagem com sua apresentação típica. Com a igreja, o cemitério ao lado e casa do vigário. O colono polonês adaptou-se. Teve problemas como sempre existem e seria impossível que não existissem na migração de um meio muito diferente do de origem. Por ser o Paraná, dos três Estados do Sul do Brasil, a região que atraiu, em maior número, o imigrante polonês, quando este Estado amanhecia e se expandia, esboçando e fazendo advinhar [sic] a realidade futura, ainda longínqua, a colônia polonesa plantou um marco na evolução desta terra. Não se pode pensar o Paraná sem a figura do imigrante polonês e as contribuições que ele trouxe. Houve, sim, uma identificação do polonês com o Paraná. Este Estado pensou ter o monopólio dessa imigração. De fato, o Paraná ficou dono do polaco. Podemos dizer aqui: *o polaco é nosso*. Ao contrário do resto do país, aqui o sobrenome polonês não soa estrangeiro. Apesar de sua freqüente dificuldade de grafia, o sobrenome de origem polonesa é uma versão que se compreende e da qual os paranaenses luso-brasileiros se habituaram e avaliam como sendo coisa genuinamente paranaense.

Figura 1 – Folder 1ª. Semana de Cultura Polonesa -1998

# 1ª Semana de Cultura Polonesa



## POLSKY FESTYN

12 a 16 de Maio de 1998  
Francisco Beltrão - PR



Venha provar as delícias que a Cultura Polonesa produziu em nossa terra. Conheça a Comunidade de Secção Progresso e com alegria prestigie este evento

### Jantar Típico Polonês

#### Cardápio

- ✓ Zrazy (bolinho de carne)
- ✓ Sopa de beterraba
- ✓ Pierogi (tipo de massa com batata cozida)
- ✓ Golapki (enrolados de repolho recheado)
- ✓ Carne de leitão assado
- ✓ Carne bovina assada
- ✓ Arroz e purê de batata
- ✓ Crem, pepino em conserva e saladas
- ✓ Pães e bolos típicos
- ✓ Sobremesas

**Custo:** R\$ 5,00 adulto e  
R\$ 3,00 crianças de 6 até 10 anos



Figura 2 – Folder da 2ª. Semana de Cultura Polonesa – 1999



Venha provar as delícias que a Cultura Polonesa produziu em nossa terra. Conheça a Comunidade de Secção Progresso e com alegria prestigie esta festa.

**JANTAR TÍPICO POLONÊS**

Horário: 20:00 hs  
Local: Pavilhão Comunitário Francisco Crasniewicz  
Secção Progresso - Francisco Beltrão - PR  
(PR 456, entre Francisco Beltrão e Itapejara do Oeste.)

**CARDÁPIO**

- Zrazy (bolinho de carne)
- Pierogi (tipo de massa com batata cozida)
- Golapki (enrolados de repolho recheado)
- Carne de leitão assado
- Arroz e purê de batata
- Crem, pepino em conserva e saladas
- Pães e bolos típicos
- Sobremesas

**CUSTO**

R\$ 5,00 adultos  
R\$ 3,00 crianças (de 06 até 10 anos)



**2ª Semana de Cultura Polonesa**

**POLSKY FESTYNI**

Comunidade de Secção Progresso

20 de Março de 1999

Francisco Beltrão - PR



Figura 3 – Folder da 3ª. Festa da Cultura Polonesa – 2000



**3ª Festa da Cultura Polonesa**

**POLSKY FESTYN**

COMUNIDADE DE SECCÃO PROGRESSO

20 DE MAIO DE 2000

FRANCISCO BELTRÃO - PARANÁ

**JANTAR TÍPICO POLONÊS**

**Horário: 20:00 horas**

**Cardápio**

- ✓ ZRAZY - (bolinho de carne)
- ✓ PIEROGI ( tipo de massa c/ batata cozida)
- ✓ GOLAPKI (enrolados de repolho recheado)
- ✓ CARNE DE LEITÃO ASSADO
- ✓ ARROZ E PURÊ DE BATATA
- ✓ CREM, PEPINO EM CONSERVA E SALADAS
- ✓ PÃES E BOLOS TÍPICOS

**Custo**

**R\$ 6,00**  
(adulto)

**R\$ 3,00**  
(crianças de 06 a 10 anos)

**HAVERÁ VENDA DE PRODUTOS TÍPICOS DA COMUNIDADE**

Figura 4 – Cardápio da 4ª. Festa da Cultura Polonesa – 2001

**Jantar típico polonês** Horário: 20:00 horas

**CARDÁPIO**

- Zrazy - (bolinho de carne)
- Pierogi (tipo de massa c/ batata cozida)
- Golapki (enrolados de repolho recheado)
- Carne de leitão assada
- Arroz e purê de batata
- Crem, pepino em conserva e saladas
- Pães e bolos típicos.

**Custo**

**R\$ 6,00**  
(adulto)

**R\$ 3,00**  
(crianças 6 a 10 anos)

**Haverá venda de produtos típicos na comunidade.**



**Figura 5 – Cardápio da 5ª. Festa da Cultura Polonesa – 2003**



**Figura 6 – Cardápio da 6ª. Festa da Cultura Polonesa – 2004**



Ainda no *folder* da 2ª. Polsky Festyn observamos que a organização do evento é praticamente a mesma do ano anterior, apenas não havendo mais a participação da Associação de Pais e Mestres da Escola Municipal Souza Naves. Quanto ao apoio, só há o Rotary Club Francisco Beltrão Marrecas.

Na 3ª. Polsky Festyn, realizada em 20 de maio de 2000, lemos uma outra denominação no *folder* de divulgação: Festa da Cultura Polonesa. Portanto, não fala-se mais em Semana da Cultura Polonesa, mas em Festa da Cultura Polonesa. E nesta Festa o Jantar Típico Polonês é novamente o centro das comemorações. Para esta 3ª. edição do Jantar não há acréscimos de pratos típicos, mas a exclusão das sobremesas. Então, a partir deste Jantar o doce ficará concentrado nos bolos típicos que são servidos.



Também neste *folder* lemos que “Haverá venda de produtos típicos da comunidade”. Não há qualquer especificação dos produtos que serão vendidos, mas levando-se em conta o cardápio da Festa podemos ter uma noção: pierogi congelado, conservas, pães e bolos. Aliás, esta novidade da venda de produtos típicos durante a Polsky Festyn, pode ser relacionada com outra mensagem presente no *folder*:

[...] Desenvolver o projeto [Nossas Raízes] significa fazer com que as etnias existentes em nosso município possam entre si pesquisar suas próprias origens buscando com isso o resgate aos hábitos alimentares, música, a dança, o idioma e os costumes em geral, dando assim maior importância para o crescimento da comunidade e o interesse das futuras gerações.

Depreende-se que os moradores da Secção Progresso perceberam que poderiam lucrar também vendendo seus produtos à parte do Jantar Polonês. Ou seja, aquele comensal que provou a comida típica polonesa e a apreciou, provavelmente desejará levar algum desses produtos para preparar em casa, até porque o Jantar Típico Polonês só acontece uma vez por ano e apenas na comunidade da Secção Progresso.

A organização da 3ª. Polsky Festyn ficou a cargo de praticamente as mesmas entidades das festas anteriores, tendo apenas duas mudanças: a BRASPOL entrou na organização do evento e a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão saiu, ou melhor, ela agora figura como dando o apoio a Festa Polonesa. Também continua constando como apoiador o Rotary Club Francisco Beltrão Marrecas.

Na 4ª. Polsky Festyn, realizada em 5 de maio de 2001, não vemos qualquer alteração com relação ao ano anterior. Lemos as mesmas mensagens, vemos o mesmo cardápio, com os mesmos organizadores e apoiadores. Nesta também houve a venda de produtos típicos da comunidade.

Já no *folder* da 5ª. Festa da Cultura Polonesa, a Polsky Festyn, realizada em 26 de abril de 2003, observamos novidades. Essas novidades, inclusive, já ficam visíveis pelo próprio *folder*, que é maior, de melhor qualidade e sem as imagens do Grupo Folclórico Polonês ou de casais e crianças com roupas típicas da cultura polonesa. O destaque agora é para a própria Polsky Festyn, onde a escrita contrasta com o fundo amarelo do *folder*.

Na programação da 5ª. Festa da Cultura Polonesa também há novidades. Além do Jantar Típico Polonês, que agora consta como Jantar dançante, também houve uma missa polonesa e apresentação de grupos folclóricos: o Polsky Festyn, da Secção Progresso, e o Orzel Byale, de Santa Izabel do Oeste. A missa polonesa iniciou a



programação e as apresentações folclóricas encerraram o evento. Logo abaixo da programação há a seguinte mensagem: “Sua presença será um incentivo para mantermos vivas as tradições do povo polonês, que também fez parte da colonização deste município”.

Neste 5º. evento da cultura polonesa é que vemos que o Grupo Folclórico Polonês chama-se Polsky Festyn, ou seja, Grupo Folclórico Polsky Festyn. Lemos no *folder* da Festa:

Com intuito de preservar as suas origens, o grupo folclórico polonês Polsky Festyn vem despertando a consciência pela valorização da cultura polonesa, através do resgate da música, da culinária, do idioma, do vestuário, da dança e dos costumes em geral. Desde 1997, o grupo folclórico [...] leva a cultura polonesa/brasileira para várias regiões do país. Mostra no palco a beleza e a magia da dança como forma de expressão autêntica dos povos [...].

Quanto ao cardápio do Jantar Polonês, não houve novidade com relação ao ano anterior, nada foi excluído ou incluído. Ainda, o que não vemos neste *folder* é que haverá a venda de produtos típicos poloneses. Aliás, não vemos neste *folder* da 5ª. Festa e nem no *folder* da 6ª. Festa Polonesa.

Os organizadores da 5ª. Polsky Festyn são os mesmos dos anos anteriores, mas há acréscimos quanto aos apoios: agora vemos o Departamento de Cultura e o Deputado federal Nelson Meurer, além dos que já constavam, quais sejam, a Prefeitura Municipal e o Rotary Club Francisco Beltrão Marrecas.

Na 6ª. Polsky Festyn, ocorrida em 24 de abril de 2004, não vemos muitas alterações comparando-a com a anterior. O cardápio é exatamente o mesmo, os organizadores e apoiadores também, como também o modelo do *folder* (este está em uma mescla de amarelo com verde), as imagens e as mensagens. A mudança está na programação, pois não há mais a missa polonesa e só consta que o Grupo Folclórico Polsky Festyn irá se apresentar.

Ainda de acordo com Ana Galvão, e como dito anteriormente, “entre os anos de 2005 e 2007 não houve edição do jantar polonês porque o Pavilhão Comunitário Francisco Crasnievicz precisava ser reformado. Em 2008, após o término da reforma, foi realizada novamente a Polsky Festyn”. (2009, p.66).

Como parte do “*Projeto Nossas Raízes*” da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, também houve a preocupação com o resgate culinário polonês, o que, inclusive, já foi mencionado pela depoente Terezinha. Algumas receitas, comenta Terezinha, os próprios moradores tinham e outras foram trazidas por “uma senhora” contratada pela

Secretaria de Cultura. Ela ofereceu cursos de preparação desses pratos, tudo para que os descendentes relembassem sua tradicional gastronomia. Sobre isso diz Terezinha:

A maioria foi das pessoas daqui que tinham [as receitas] [...] e por causa da festa eles retornaram a usar o que usavam antes. E algumas veio de fora sim. Inclusive, eu não lembro, acho que foi na terceira, uns dias antes, veio uma mulher de Curitiba, que veio dá um cursinho de pratos novos. Eu não fiz na época porque eu trabalhava, mas eu sei que [...] o pessoal que trabalhava na cozinha fizeram [...] De repente [até] conheciam [as receitas que a senhora trouxe], mas sempre é aprimorado, é incrementado mais alguma coisa. (2011).

Dissemos “uma senhora”, porque não há mais a certeza de seu nome. Como comenta Clenir: “[...] depois aquela mulher, a Eliete, acho, que veio da apoio pra primeira festa lá nos pratos [...] depois aquela mulher veio e ajudou nos pratos porque a gente também não sabia muito [...] a mulher vinha ajudar nos nomes porque as pessoas nem lembravam direito [...] ela veio umas quantas vezes ajudar [...]”. (2011).

Nenir também comenta sobre isso:

mas assim no serviço, nas primeiras festas daí tinha uma, nem lembro do nome [...] ela vinha, eles vinham assim organizar como a gente se comporta, assim essa parte [...] na verdade, a prefeitura puxo isso da internet as receitas, as coisas, porque a gente até lembra, algumas coisas você, as famílias até mesmo faziam mas não era assim pra você fazer um jantar. Dai eles mesmos vieram e pesquisaram, isso era no tempo do Guiomar Lopes até, eles pesquisaram isso, eles vieram com um cardápio assim, com um monte de coisas pra gente escolher, daí veio até a, não lembro o nome dela, que ela trabalhava no Departamento de Educação e Cultura, ela fico aqui com a gente, a gente fazia uma reunião por semana [...] e a gente tinha que pesquisar roupa, e tudo assim [...] agora a gente tem que se vira mesmo, mas as primeiras não, nossa, as primeiras 2, 3 festas ela vinha aqui e xingava se a gente fazia errado (riso) e falava e trabalhava e a noite também trabalhava tudo junto [...]. (2011).

Aliás, em outro momento Terezinha comentou que algumas famílias preparavam pratos poloneses em casa, mas era a minoria, e que com a Festa da Cultura Polonesa voltaram a prepará-los. Clenir também diz que algumas mulheres polonesas sabiam as receitas e as preparavam em casa, mas nem por isso desconsidera a relevância das orientações recebidas por “Eliete”:

Alguns [poloneses costumavam] sim [preparar pratos da cultura polonesa] [...] que nem tem lá da Verônica os pierogi ela que sempre preparava e até hoje [ela] fica responsável, fica na direção daquilo, daí tem aqueles bolinho de carne, não sei como eles chamam o nome lá, aqueles é a Lenir que é polonês, daí tinha aqueles de repolho que era uma senhora bem de idade só que ela faleceu daí a gente foi aprendendo, daí àquelas que tavam junto se viram, mas assim mais ajeitar mais um pouquinho. (2011).

Nesta fala de Clenir observamos que ela, por não ser polonesa, tem dificuldades em lembrar e pronunciar os nomes dos pratos poloneses, o que também acontece com Terezinha. Mesmo ela tendo participado de todas as Festas Polonesas, a língua e a escrita polonesa lhe são estranhas. Ainda, podemos ler que senhoras polonesas, as detentoras do saber culinário polonês, estão falecendo, e que os mais novos tentam aprender e disseminar estes saberes.

Além disso, Clenir afirma que depois do 1º. Jantar Polonês, alguns dos responsáveis pela culinária foram até Araucária, Curitiba, para aprender um pouco mais sobre os pratos poloneses: “[...] e a gente foi numa festa também lá em Araucária, Curitiba, pra conhecer um pouco. Nós fomos lá depois da primeira festa [...]”. (2011). Não há maiores detalhes sobre esta viagem à Araucária, mas sabemos que na região de Curitiba há uma população significativa de poloneses.

Interessante observar nestes depoimentos que há informações desencontradas, ou seja, Clenir diz que “Eliete” prestou assistência antes do 1º. Jantar, e não diz que “Eliete” é de Curitiba. Quando menciona Curitiba é para dizer que alguns da comunidade foram até lá para participar de uma festa polonesa. Já Terezinha acredita que “essa senhora” tenha vindo apenas antes do 3º. Jantar Polonês e que ela era de Curitiba. Já Nenir diz que “a senhora” trabalhava no Departamento de Educação e Cultura e que esteve trabalhando com a comunidade até a terceira Festa Polonesa.

Conforme comentado anteriormente, nestes *folders* também podemos verificar o cardápio servido no Jantar Polonês. No geral, o cardápio não foi alterado nestes anos de Polsky Festyn, e Terezinha explica a razão disso: “[...] porque tem pratos bem deliciosos”. (2011). Nenir também diz que “na verdade, desde o início tão esses [pratos] daí, geralmente a gente ta seguindo a tradição”. (2011). Para ela o que ocorre não é a substituição, mas a diminuição ou o aumento da quantidade servida: “[...] na verdade a gente não substitui, só diminui a quantia daquele que tu vê que foi menos, tu faz menos, aquele que foi mais, a próxima festa aumenta, mas não da muita diferença de uma festa pra outra, geralmente é tradicional [...]”. (2011). Os itens que não constam mais nestes *folders* que dispomos são a sopa de beterraba, a carne bovina assada e as sobremesas. É importante reafirmar que não temos os *folders* da Polsky Festyn após 2004, portanto, alguns pratos podem ter retornado ao cardápio, como foi o caso das sobremesas.

E por falar nas sobremesas, chama a atenção nos *folders* que não há a especificação de quais seriam, mas Terezinha em seu depoimento comenta que “aqui a gente faz pudim, doce de abóbora e sagu [...] E de vez em quando se faz alguma torta de

requeijão [...] mas o mais é esses três pratos”. (2011). Nenir também diz quais são as sobremesas servidas no Jantar Polonês: “nós fizemos o doce de abóbora, o sagu e o pudim de leite”. (2011). O interessante é que Nenir, que é de ascendência polonesa, não soube precisar se estas são realmente sobremesas típicas polonesas: “Não sei [se são poloneses] [...] mas a gente acho que era uma coisa que a gente acho bom, aí a gente coloco junto [...]”. (2011).

Quanto à sopa de beterraba, Terezinha diz que ela saiu do cardápio porque dava trabalho para ser feita, exigia muitas louças e equipamentos (como liquidificadores) e sujava muitos pratos. Como afirma Terezinha: “faziam sopa de beterraba, essa não foi feito [mais], porque dá muito trabalho [é preciso] muda o prato, e [...] dependia de muito mais equipamento”. Realmente, quem desejava provar a sopa de beterraba e depois experimentar os outros pratos típicos do cardápio, teria que trocar de prato e de talheres.

Sobre a sopa de beterraba, comenta Clenir:

[...] diz que os poloneses gostavam de beterraba bastante, tem uma sopa também que eles faziam de beterraba, mas aqui só foi feito um ano [...] foi tirada a sopa porque ela dá muita louça, muita troca porque precisa de prato fundo e colher, daí tem que trocar, pra servir o jantar precisa muito nos buffets, também tinha pouco espaço, daí naqueles tumultos, naquelas filas uns que vão pra pegar sopa daí outra fila pra ir pros buffets então dava muito transtorno [...] Gostam sim, as pessoas, assim a maioria gostam de sopa ainda mais no inverno. (2011).

A depoente Terezinha diz que nem todos gostavam de sopa de beterraba, e, claro, o estranhamento era maior para aqueles que não eram poloneses: “Nem todos [gostavam da sopa de beterraba], as pessoas de origem polonesa gostavam, mas aqui tem bastante gente que não é, então esses outros acham estranho, porque é uma coisa que nunca tinham comido [...] porque eles [os poloneses] tem o costume já, e aqueles que não são [poloneses] acharam meio estranho o prato”. (2011). Aliás, a própria Terezinha, por não ser de origem polonesa, estava curiosa com o primeiro Jantar Polonês: “Pra mim, o primeiro jantar que teve foi uma novidade muito grande, porque eu não conhecia isso [...] pra mim foi tudo novidade, porque eu não conhecia”. (2011). Em outro momento de sua fala, Terezinha disse que os pratos do cardápio são todos deliciosos, mas não especifica do que ela mais gosta ou do que ela desgosta.

Inclusive, Clenir acha que com o Jantar Polonês ocorreu um consumo maior de pratos poloneses na comunidade, “eu acho que sim, porque até a gente gosta daí a gente faz”. (2011). Ou seja, até mesmo os que não são efetivamente poloneses, preparam

alguns pratos desta etnia em casa. Clenir diz que gosta “mais ou menos” dos “enroladinhos de repolho”, mas que aprecia os pierogis, e ela chega a compará-los com os tortéis da cozinha italiana:

os pierogi, por exemplo, eu acho um prato assim, que nem os italianos usam os tortéis que é a mesma coisa só que é com moranga [...] os italianos é tortéis os poloneses fazem os pierogi, que é a mesma coisa, a mesma massa só o recheio eles fazem de requeijão e a gente faz de moranga, seria a mesma coisa, daí com molho, uns fazem com molho de galinha outros com molho vermelho, a gente na festa faz os dois faz com molho branco, molho de galinha e molho de gado [...] Mas é bom, eu falei assim, pra mim teria que ser assim só pierogi e salada [...]. (2011).

A depoente Nenir concorda com Clenir e diz que a Festa ajudou no consumo maior de iguarias polonesas, e para ela principalmente na preparação do pierogi e do bolinho de carne:

Olha, o pierogi, por exemplo, esse sim, acho difícil a família que não tá fazendo, porque eu vejo eu mesmo de vez em quando uma vizinha pede “me faz uns quilos de requeijão” porque o pierogi, o pierogi a turma gosta muito, as outras coisas talvez não porque são um pouquinho mais difíceis, mas o pierogi, o bolinho de carne, essas coisa sim. (2011).

O interessante na fala de Nenir é que ela menciona a questão do gostar e a questão do preparo, ou seja, alguns pratos são feitos, como o pierogi e o bolinho de carne, “porque a turma gosta”, e outros deixam de ser feitos “porque são um pouquinho mais difíceis”, e aqui entendemos o mais difícil como sendo a sua preparação mais difícil, ou mais trabalhosa.

Como Terezinha tem dificuldade em pronunciar os nomes dos pratos típicos poloneses, ela comenta sobre os itens do cardápio de forma “abrasileirada”:

[...] não entendo muito do nome assim [...] eu só vou te dizer assim, porque tem nomes polonês. Mas tem assim é, purê, arroz, todos os tipo de conserva, inclusive o crem, que é uma coisa que é muito usado lá [na Polônia] e a gente faz aqui também. Não é feito saladas assim, é feito conserva e daí servido. Conserva de todo o tipo [...] carne de porco assada, [...] [o] pierogui, é tipo um pastel de massa com vários tipo de recheio, bolinho de carne, purê, deixa eu lembrar. É vários pratos. Bastante pratos assim, bem típicos. (2011).

Nenir diz que do cardápio polonês o pierogi “é o principal da festa, o principal da festa é o pierogi [...]”. (2011). E, por ser tradicional, é o mais consumido: “se consome tudo!”. (Nenir Wichrowski, 2011). Para Nenir o cardápio é diferente e por isso cativa os participantes:

[...] porque é diferente, não é uma festa [com] churrasco, salada, pão, é uma comida de panela, porque vai só um galetinho, uma carinha de porco, mais coisas assim só pra ter junto né, mas na verdade é o purê, é o bolinho de carne, é o pierogi, é o repolho enrolado [...] é a cuca, é o arroz, é comida de panela, então eles assam aquele pouco de carne, aquele pouco de galetto, só pra ter junto. (2011).

A mesma depoente ainda tenta explicar a razão da Festa ser tradicional: “[...] na verdade, talvez por esse cardápio diferente que ela se tornou tradicional e que ela chama o público”. (2011).

Acrescenta Nenir: “[...] tem o bolinho, o enrolado de reponho, o bicos [?] [e] tem um monte de sobremesas também”. (2011). E ainda completa: “Bicos [?] é um repolho refogado com costelinha defumada, com lingüiça, com um monte de temperos, é uma delícia, e um dos pratos que a turma gosta muito. Dai tem o enrolado de repolho também que é uma canjiquinha bem temperada, que é enrolada na folha, e refogada também”. (2011).

Com relação ao exposto por Nenir, duas observações devem ser feitas: ao falar do cardápio do Jantar Polonês, a mesma incluiu um prato chamado “Bicos” e disse que do enrolado de repolho faz parte uma “canjiquinha”. Como podemos ver nos *folders* de algumas das Festas Polonesas que colocamos anteriormente, não há qualquer menção a esse prato “Bicos”. Na verdade, Nenir acabou por incluir no cardápio oficial da Festa, o prato que é servido aos trabalhadores da mesma a partir das sobras do repolho usadas para fazer o enroladinho de repolho, o golapki. Ou seja, criou-se um prato para aproveitar as sobras de repolho e ele “caiu no gosto” dos trabalhadores. Sobre ele, inclusive, comenta Clenir:

[...] com o repolho, aqueles [dos] enroladinhos, sobra muito pedaço de repolho das folhas porque as folhas tem que ser bonitas pra você fazer o enrolado, você tira os pedaços mais grossos e vai cortando daí dá um monte lá de recorte, a gente fez, ah eu não sei o nome que eles chamam pra aquilo lá, mas a gente que é italiana daí eles fazem [como nós fazemos] o radiche [...] pica verde assim e faz com bacon, com costelinha defumada, com salame, ah um monte de coisa, defumado, você refoga, e os poloneses fazem com repolho. Nossa, aquilo fica tão bom. A gente faz aquele prato todo ano, vai que meu Deus do céu. (2011).

Quanto à “canjiquinha”, ela não é um dos ingredientes do golapki, provavelmente tenha sido uma forma de expressão, uma forma de Nenir se referir ao recheio dos enroladinhos de repolho.

A depoente Terezinha comentou acima de uma conserva de crem e disse “que é uma coisa que é muito usada na Polônia”. O crem “é uma batata que é ralada, ela é

muito forte, só que colocando na conserva, ela deixa um, assim um, onde você mistura ela fica assim um, um sabor característico muito delicioso, sabe?” (Terezinha Gomes, 2011). Inclusive, a mesma comenta que muitos usam cotidianamente o crem, mas apenas aqueles que gostam de algo picante: “[...] Muita gente usa também. Não é todos, porque ele é assim [...] ele é muito picante, então tem pessoas que não consegue usar, mas a maioria usa”. (2011).

Como Secção Progresso é uma comunidade no interior, grande parte dos vegetais consumidos é plantado pelos próprios moradores, e um exemplo disso é a batata crem. Aliás, em sua fala Terezinha até comenta que a batata crem cresce em qualquer lugar: “Sim, [é plantado] aqui. Tem muita gente que planta [...] esse crem [...] Isso é uma coisa que dá em qualquer lugar, ele dá um cipozinho [...]”. (2011).

A comunidade também procura utilizar no Jantar Polonês outros produtos plantados, criados ou preparados pelos moradores: “Por exemplo, as carnes assim, o requeijão, tudo é feito aqui, a massa, tudo aqui. Claro que a farinha não, é comprada, mas é tudo, tudo o pessoal aqui que [prepara] desde o que é feito [para] conservas, salada, tudo é coisa colhida daqui”. (Terezinha Gomes, 2011).

A depoente Nenir também comenta:

[...] porque na verdade, a nossa festa ela é feita toda aqui, toda a parte da comida é feita aqui, não é comprado, só os ingredientes principais assim, vamos dizer os tempero, algum, é comprado no mercado, e o resto é feito tudo aqui [...] Por exemplo, o requeijão, o requeijão que a gente faz pro pierogi é feito tudo aqui, geralmente é eu que faço, é trinta dias que eu demoro, vo fazendo daí congelo, faço de novo porque é trinta, trinta e cinco quilos que a gente faz, porque não é uma coisa que nem o queijo que você pode fazer todo dia, o processo dele ele tem que se fazer aos pouquinhos, porque o leite tem que azedar por si, é natural, então ele demora, se for friuzinho tipo que nem hoje vai uns três dias, daí pra você fazer outro de novo, a gente vai congelando [...] o pierogi é feito aqui [...] o requeijão que a gente faz aqui, depois faz a massa, faz o tempero. Então é comprado por exemplo, compra a batatinha que num dos recheio do pierogi vai a batatinha, é comprada a fruta, mas é feito aqui. Sobremesa é feita aqui. O repolho, se não tem aqui, porque se dependendo a época a gente pega daqui, senão é comprada cabeça, mas é feito tudo aqui, então só compra os ingredientes assim mais [...] ou alguma coisa que falte, então o resto é feito tudo aqui, então compra do mercado mas faz aqui, não tem nada que se fosse assim tipo, vai no mercado e compra a costela o pão pra lingüiça e deixa ela pronta, ela é feita aqui. (2011).

E Nenir ainda diz: “[...] o boi, hoje em dia por causa da vigilância sanitária, tem que carnear num frigorífico né, então procura se levado para ele ser inspecionado, pra ser de boa qualidade né, tudo isso, tudo essa parte sempre tem né [...] [mas] o tempero é aqui”. (2011). A mesma quer dizer que os bovinos abatidos para a Festa também são da

comunidade. Eles são levados para serem abatidos em um frigorífico de Francisco Beltrão, mas retornam a comunidade para serem preparados para o Jantar.

Os produtos, então, são feitos pelos membros da comunidade, mas são pagos, ou seja, praticamente não há doações:

Algumas coisas quem quer doar pode, daí eles fazem pras festas, pode, mas esta festa polonesa não é feita com doações quase nada, é só pagado tudo, e daí sempre sobra uma porcentagem, não sobra muito porque tudo [é] bastante caro, porque [por exemplo] os requeijão é tudo a preço de queijo, porque então o queijo é caro, tem que rechear todos aqueles pierogis, 3000 pierogis [...]. (Clenir Reolon, 2011).

Em momento posterior, porém, Clenir diz que “[...] por exemplo, o leite pros pudins todo mundo doa, ovos que tem ali daí o pessoal doa, abóbora pra fazer o docinho da abóbora de sobremesa é doado, assim coisa que não custa, assim verdura, por exemplo, se tem a turma doa, não precisa comprar, mas sempre ainda precisa um pouco, só que já ajuda”. (2011).

Aqueles que preparam produtos para o Jantar Polonês cobram pelo trabalho, mas o valor é o considerado justo, ou seja, sem abusos: “A Elen que faz [requeijão, por exemplo], ela cobra o preço justo, o que custa pra ela [...]”. (Clenir Reolon, 2011).

Já tínhamos comentado que do cardápio polonês fazem parte vários tipos de conservas, e sobre isso diz Clenir: “[...] é bastante conserva porque daí faz tudo duas semanas antes, conserva de cebola, de repolho, conserva de pimentão, pepino, acho que só estas conservas que é feito duas semanas antes, depois é alface [...] berinjela, beterraba é feito também [...]”. (2011).

Para Clenir, a distribuição de tarefas sempre funcionou muito bem no Jantar Polonês, tanto que afirma que em função disso, tudo “[...] sempre deu certo [...]”. (2011). O que às vezes aconteceu, segundo ela, foi faltar alguns pratos do cardápio: “[...] só que às vezes faltou comida, que nem os pratos principais que é o pierogi, o enrolado de repolho e os bolinhos, que não poderia faltar né e teve anos que faltou”. (2011).

Já a depoente Nenir diz que só faltou comida no primeiro Jantar Polonês, por ser o primeiro e por não estarem preparados para a quantidade de pessoas que vieram para adquirir na hora seu ingresso. Em outros eventos “chegaram a se apurar”: “[...] A gente só aumentou [a quantidade de alguns pratos] porque teve festas que a gente se apurou; que tinha muita gente e teve que parar de vender ingressos, e até a primeira chegou a



faltar coisas”. (2011). Como ainda diz Nenir: “bom, é só você vir ver para você entender a quantia de gente e de comida que é feita”. (2011).

É que por mais que vendam ingressos antecipados, sempre há os que querem comprá-los na hora, o que propicia situações como a relatada, de faltar alimentos. Porém, provavelmente isso tenha ocorrido nas primeiras edições do Jantar, depois deixaram “reservas”: “[...] a gente depois foi pegando [o jeito], sempre fazer a mais, deixar mais pronto. Teve anos até que sobrou pra vender cru, depois congela as bandejinhas porque é tudo pastelzinho feito”. (Clenir Reolon, 2011).

Quanto à uma bebida especial para o Jantar Polonês, é a cachaça: “Ah! Tem [sim uma bebida especial no Jantar Polonês], geralmente a cachaça né, a cachaça que seria a bebida mais especial, mas assim tem cerveja, tem o vinho, mas na verdade o especial é a comida, não é a bebida”. (Nenir Wichrowski, 2011). Inclusive, diz ela, “a cachaça também é produzida aqui, até tem o alambique do Darci Reolon, que ele produz a cachaça aqui, cultiva desde a cana, eles plantam”. (2011).

### **5.3 A Divisão de Tarefas na Polsky Festyn**

Para que a Festa da Cultura Polonesa aconteça inúmeras pessoas se envolvem na organização. Como diz Terezinha: “[...] isto aqui [a Polsky Festyn] é feito [com] todas as entidades organizadas [junto] com a comunidade, mas mesmo mais quem é da diretoria da Igreja [...]”. E a mesma completa: “Porque aqui tem vários assim grupos organizados. Tem Clube de Mãe, tem Associação dos Moradores, tem a Diretoria de Igreja, tem o grupo de idosos. E todos participam, todos dão sua parte”. (2011).

Para Clenir, “todo mundo [trabalha direitinho], que a gente faz uma lista, uns coordena mais uns tantos pra cada prato, então cada um arruma um espaçozinho e junta suas coisas que vai, mas vai todo mundo lá no pavilhão [...]”. (2011).

Para Terezinha, “mais de cem pessoas [trabalham na Festa]. Porque cada prato tem uma equipe. Aquela equipe trabalha naquele, e continua sempre [...] todo ano, porque daí a pessoa pega prática e se torna bem mais fácil”. (2011). Clenir também diz que “[...] envolve muito trabalho, trabalha umas cento e poucas pessoas [...] sempre teve um grupo pra cada prato [...]”. (2011). Nenir também diz: “ah, olha, da mais de cem pessoas [que participam da organização]”. (2011).

E Terezinha completa: “só muda a coordenação, porque conforme muda a diretoria, muda a coordenação, quem tá coordenando. Mas o pessoal que confecciona os pratos é sempre os mesmo”. (2011). Nenir também diz que “[...] cada prato tem a sua turminha tradicional que sempre trabalha naquele lá [...]”. (2011). Mas de acordo com o depoimento de Clenir, há sim como mudar de grupo de trabalho, e isso ocorre com a troca entre as participantes: “Pode uma troca com a outra, daí “ha, eu não quero mais ficar lá”, daí vem alguém que quer trocar contigo, daí você vai no outro, e também assim quando alguém terminou o prato dele e se alguém tá atrasado daí vem ajudar, daí todo mundo ajuda [...]”. (2011).

Nenir também comentou da divisão de tarefas para a preparação dos pratos típicos para o Jantar: “Sim [as tarefas são divididas], porque na verdade você vê o sábado que a gente faz tudo, faz o pierogi, faz o bolinho de carne, faz as outras carnes assadas, faz a salada, a conserva tudo, então você imagine o monte de mulheres que precisa pra trabalhar nisso”. (2011). A depoente diz de “fazer os pierogi” no sábado do Jantar, bem como de “fazer as conservas”, mas sabemos que estes pratos exigem preparação antecipada, não podem ser feitos apenas no sábado. Ela deve estar se referindo ao fato de terem que distribuir as conservas em travessas e de terem que cozinhar os pierogi e colocá-los nos molhos.

E Nenir continua: “[...] acho que só no pierogi deve ter umas 30 mulher que trabalha, porque ele é muito demorado, fazer a massa, espicha, daí preparar o requeijão e fazer um por um, é um monte, e olha às vezes os do outro prato terminam os deles e vão ajuda ainda pra terminar [...]”. (2011).

Terezinha é uma das integrantes do grupo das sobremesas: “Inclusive, a equipe da sobremesa hoje nós somos em 10, 12 pessoas [...] porque o doce de abóbora ele dá bastante trabalho. Você tem que descascá, cortá [...] ele [o prato] é caramelizado”. (2011). Então, em função de todo o trabalho exigido, as sobremesas são preparadas no dia anterior ao Jantar. Como diz Clenir: “[...] tem o grupo que faz sobremesa [e] faz um dia antes”. (2011). Comenta Nenir: “[...] e já é feito a abóbora uns 2 dias antes, a gente já tá caramelando ela e ajeitando, ponhando de molho, quando é pra fazer o pudim também na sexta-feira já tem um grupo reunido pra fazer”. (2011).

Clenir Reolon atuou em várias atividades na Festa Polonesa, como auxílio na cozinha, no Grupo Folclórico e na decoração do pavilhão: “eu sempre participei desde as primeiras festas assim na cozinha, culinária e na dança, mas eu ficava mais na dança

e na decoração [...] com o grupo de dança, na decoração e ajudava um pouco na cozinha [...]”. (2011).

Quanto à sua ajuda na cozinha, foi na preparação dos “enroladinhos de repolho”, o golapki: “[...] e depois ajudamos [a] fazer aqueles ‘coisinha’ de repolho, mas só fechar, tava pronto o recheio que as mulheres fizeram antes, daí a gente ia enrolar, não lembro mais o nome”. (2011).

Além disso, Clenir comenta que também auxiliou na preparação do almoço para a equipe de trabalho da Festa Polonesa. É que todos chegam cedo ao pavilhão no dia do Jantar, e ali permanecem até quase o início das festividades, pois há muito a ser feito. Então, é no pavilhão também que são feitas as refeições dos encarregados da preparação do evento: “[...] ajudei no almoço pra turma, porque alguém tem que se virar [e] fazer almoço pra toda aquela turma [...]”. (Clenir Reolon, 2011).

À respeito desses almoços, comenta Nenir:

aí a gente “mora” ali [no pavilhão], sempre tem alguém que faz o almoço. Eu sempre do risada, porque carneia o porquinho que vai a carne pro bolinho, que vai a carne pra assar, assa a cabeça, assa as coisas para o almoço, já aconteceu de nós não janta porque não sobro janta pra gente, aí a gente da risada, sempre pro almoço cozinha uns pierogi, alguma coisa porque aquilo é garantido, se daí não deu que chega pra janta, a gente já pelo menos provo. (2011).

Ou seja, Nenir comenta que preparam o almoço para os trabalhadores da Festa com ingredientes do Jantar Polonês que será servido à noite. Até porque, caso falte comida, como diz Nenir, eles já terão provado de alguns. E a mesma depoente, em outro momento, complementa:

[...] sabe, o mais gostoso que eu acho é o sábado ao meio dia, quando a gente já fez a metade mais ou menos das coisas, daí faz um risotinho, porque daí tem muita galinha que precisa ir pro molho, ali tem aquelas que fazem o molho, tem aquelas que fazem o enrolado, daí aproveitamo as asas das galinhas [...] vai pro risoto, a cabeça do porco vai pra um churrasquinho, cozinha uns pierogi, às vezes a gente cozinha uma de cada um e é tão gostoso, aí a gente reúne todo mundo ali na hora de meio dia, senta, almoça, acho que é única data que se tu vai olhar a não ser o dia do colono a gente se reúne, mais a gente sente a vontade, de que não é uma festa que não tá naquela preocupação de servir os outros, só se servir entre a gente. Depois, a noite, a noite o bicho pega. Dai sim, dai às vezes a gente só se olha, [olha] um pro outro lá de longe, porque não sobra tempo. (Nenir Wichoroswki, 2011).

Além da questão já mencionada anteriormente de que preparam no almoço de sábado pratos que serão servidos no Jantar Polonês e outros preparados a partir de

produtos necessários aos pratos típicos poloneses, como as asas de frango para risoto, destaca-se na fala de Nenir o quanto este momento é importante para a socialização do grupo de trabalhadores da comunidade e o fato de verem este momento enquanto um momento deles, onde eles “se sentem à vontade”, “onde não há a preocupação de servir os outros”. Portanto, depreende-se que os mesmos percebem a Festa da Cultura Polonesa como uma festa para os outros, para os turistas, e não para os moradores de Secção Progresso.

Também há o grupo dos pães: “[...] e também tem os pão, eles fazem os pão de milho, aquelas broa, e pão caseiro, cuca caseira, mas a gente manda pra fazer nas mulher, que tem aquelas que só fazem isso, senão a gente não dá conta”. (2011).

Nenir diz que para os homens ficam as tarefas mais pesadas, e aquelas que exigem lidar com carneação e fogo:

Olha, os homens geralmente trabalham na organização da carne, carneação de porco, de criação né, moem a carne, porque no bolinho vai muita carne também, que o bolinho é de carne. A metade porco a metade gado, então ele precisa muito. E também a parte de organizar as mesas, as coisa, que é um serviço mais pesado, então sobra pros homens. (2011).

A decoração do pavilhão para a Festa da Cultura Polonesa fica por conta dos integrantes do Grupo Folclórico Polonês. Estes se esmeram para reportar os participantes da Festa para a Polônia:

[...] Até assim, nem todos os jantares a gente faz, tem muitos que a gente já coloca vodka, faz sabe toda aquela história assim, enfeita o salão, assim com... Digamos que seja o inverno, que teja lá na Europa, na Polônia, que lembrem essas coisas. Inclusive até são feitos coisas assim, que é feito lá, de, de assim, como que eu vou te dizer? Digamos, costumes. Pra fazer abertura da festa, assim, com gelo, coisas assim, é bem interessante. Não nessa, na penúltima, foi feito todo um ritual assim, muito lindo sabe. (Terezinha Gomes, 2011).

Nenir também diz que “[...] a decoração, por exemplo, sempre foi a cargo deles [do Grupo Folclórico], a decoração do pavilhão sempre foi a cargo deles [...]”. (2011).

Terezinha também comenta que ficava curiosa para ver a decoração do pavilhão, pois para ela isso era novidade: “[...] Desde a decoração, uma decoração diferente sabe, assim, pra mim era tudo novidade, porque eu nunca tinha visto. A gente trabalhava, mas na expectativa de vê o que ia acontece de novo”. (2011). E ela ainda reforça a colaboração dos jovens, dizendo que “[...] a partir do momento que eles são convidado, eles participam sim”. (2011).

Aliás, Clenir, que também ajudou na decoração do pavilhão, disse que os membros do Grupo Folclórico, principalmente as meninas, pesquisaram na internet algumas ideias para enfeitar o espaço da Festa. Até pediram sugestões aos integrantes do Departamento de Cultura do município, mas as ideias vieram mesmo das pesquisas na net: “a gente pedia na Cultura [Departamento], daí às vezes eles davam idéia, mas nós tinha um grupo de danças [...] uma turma de meninas que estudavam, então elas sempre pesquisavam e iam inventando, às vezes saía na hora algumas coisas”. (2011).

Portanto, eles, os jovens, devem ser sempre estimulados a participar das atividades da comunidade, afinal, eles é que terão que levar adiante a Polsky Festyn.

Então, nota-se que há o envolvimento da comunidade nos festejos, e que eles têm prazer em colaborar, pois isso significa auxiliar a comunidade: “[Eu tenho satisfação] em participá, dá um pouco de mim pra comunidade, porque se cada um não coloca um pouquinho de si, a comunidade não progride”. (Terezinha Gomes, 2011). E em outro momento de sua fala, ouvimos:

O que eu acho bonito sabe, é vê todo aquele povo trabalhando, empenhado assim, todo mundo querendo que de certo assim, os responsáveis, porque sempre tem bastante trabalho, mas sempre tem o responsável pelo prato que fica ali cuidando pra que de certo, que fique a contento de todos. Eu queria que você viesse pra ver como é. (Terezinha Gomes, 2011).

Clenir Reolon também diz “[...] é bem legal, a turma gosta, porque daí fica uma festa só na preparação, todo mundo trabalhando e todo mundo preocupado que tem que dar conta, começa de manhã e vai até a hora de servir o jantar”. (2011). E a mesma completa: “[...] que é uma comunidade, então onde tem comunidade não interessa de que origem você vem, você tem que abraçar e ajudar todo mundo [...]”. (2011). Até Nenir comenta de uma observação feita por uma jornalista: “[...] que a jornalista brincou que no Progresso no dia da festa é tudo polonês, porque tu vai olhá, tá todo mundo trabalhando, é muito bom”. (2011). E Clenir ainda comenta que todos aqueles que participam da Festa tem um mesmo objetivo: “[...] que tenha sucesso, que os pratos saiam perfeitos”. (2011).

Aliás, Clenir acredita que não há dificuldades em fazer a Festa Polonesa quando todos trabalham em conjunto: “[...] acho assim que não tem [dificuldade] quando o povo trabalha todo mundo junto, não tem assim dificuldade em fazer porque às vezes reclamam ‘meu Deus, de novo a festa!’, mas quando chega no dia tá todo mundo ali pra ajudar e tendo ali tudo organizado, não tem problema, não se torna difícil”. (2011). Diz

Nenir que “se você chegar no sábado ali você se espanta, você pensa que a festa já começou pela manhã, porque a comunidade praticamente toda ela tá reunida, é muita gente”. (2011).

E Nenir deixa claro que fazer a Festa Polonesa é muito trabalhoso e que sua preparação já inicia com pelo menos um mês de antecedência, pois é preciso pensar também na divulgação da mesma:

[...] nós demoramos o dia inteirinho pra fazer a janta, às vezes até na sexta a gente começa algumas coisas [...] no sábado que é o forte da organização, mais assim é uma festa que ela dá muito trabalho, ela dá um mês de organização, de propaganda [...] até às vezes é mais, pra você organizar bem direitinho, pra você distribuir bem os convites, as coisas, é sempre um mês de antecedência a gente já tá na rua. (2011).

Aliás, a preparação também acontece nas atividades das famílias, pois muitos precisam se organizar para poderem ficar alguns dias um tanto afastados de casa: “Dá tempo [pra trabalhar na Festa], porque a gente deixa lá a vaquinha, tu tira leite no escuro, tu organiza a semana inteira, ‘olha, sexta e sábado támo no pavilhão’”. (Nenir Wichrowski, 2011). E Nenir acrescenta:

eu tenho minha mãe que tem 80 e poucos anos. Nas primeiras festas as crianças era mais pequenas, na época eles só participavam da dança aí ela atendia em casa; e na verdade meu marido participa mais à noite, durante o dia nem é tanto, mas às vezes apura então na organização de mesas, de coisas assim [ele vem ajudar], mas geralmente tem as pessoas que tem mais folga e que cuidam disso, então ele [ajuda] mais já à noite, na hora servir o buffê e coisa, daí fica só minha mãe de fora, daí só ela que não trabalha. (2011).

Nenir deixa claro que pode participar intensivamente na preparação das Festas Polonesas, porque sua mãe dava atenção aos netos e seu esposo cuidava das atividades da pequena propriedade. O esposo, inclusive, só auxiliava na noite do Jantar Polonês, momento em que as tarefas em casa já tinham sido realizadas. E mesmo assim, ou seja, mesmo só podendo estar à noite, ele se fazia presente na Festa Polonesa. Com certeza, exemplos como esse podem ser encontrados na Festa Polonesa.

O depoimento de Nenir também nos faz lembrar que é comum em comunidades do interior que famílias inteiras participem das atividades promovidas pelas várias associações da localidade. Nenir comentou que sua mãe, com mais de 80 anos, participava e ainda participa dos festejos da comunidade, e, depreende-se, que esse gosto tenha passado para Nenir e esta para seus filhos, que sempre dançaram no Grupo Folclórico Polonês. Aliás, a família de Nenir tem vínculos fortes com a comunidade e

esse vínculo começou com o seu avô, Francisco Crasnievicz, o que dá nome ao pavilhão de Secção Progresso, onde ocorre o Jantar Polonês. Comenta Nenir:

Olha, na verdade o terreno aonde tá construída a igreja e o pavilhão, esse terreno era do meu avô, ele que doou o terreno para construir a primeira capela, isso foi em 1956, eu acho, por aí. Ele doou o terreno e eles construíram a primeira capelinha de lona pra rezar a primeira missa, pra rezar o terço nos domingo no meio do mato. Depois construíram um barracão no meio do mato, depois daí construíram um cantinho de assoalho pra fazer a igreja e o povo que iam rezar só ficava embaixo do telhado, no chão. O pavilhão tem o nome do meu avô. Meu avô ficou 5 anos o primeiro presidente dessa comunidade, foi ele durante 5 anos. Toda família da minha mãe, ela tinha mais uma irmã que agora tá morando em Barra Grande, um irmão que depois faleceu e eles moravam aqui, o meu tio morava aqui, a minha avó morava lá pra cima, então eu fiz parte, na verdade fui procurada na primeira festa por causa disso, que o nosso pavilhão é Francisco Crasnievicz, então ele já tem o nome polonês, então a gente não tinha nem como não participar. Até minha tia que mora em Barra Grande, até nas primeiras festas que a gente tinha mais dificuldade, ela vinha ajudar. Lá sim, ela sempre participo da comunidade dela, então foi assim, a gente sempre participo [...] da comunidade, nunca, nunca teve fora nem um instante. (2011).

Mas, mesmo trabalhosa, é gratificante: “[...] nossa, é trabalhoso na verdade, mas é tão gostoso quando termina a festa no outro dia você para e olha que deu tudo certo, que foi tudo organizado [...]”. (Nenir Wichrowski, 2011). Então, o que estimula Nenir a trabalhar na Festa “[...] é você sentir que o povo gosta, porque é algo diferente [...] e você sente aquele gosto [de trabalhar na Festa] porque o povo tá pedindo [...]”. (2011).

E mesmo colaborando intensamente antes e durante a Polsky Festyn, cada um dos trabalhadores paga pelo seu jantar, ou melhor, paga 50% do valor do Jantar:

Ah sim, imagina, a gente, ninguém cobra [...] a gente que trabalha, a gente paga também no jantar [...] mas [não] é integral não, é meio daí. É muitas pessoas trabalhando, e daí o lucro se vai se fica tudo de graça. Só que daí a pessoa que trabalha, paga meio. Tem alguns que reclama, mas a maioria não reclama, todo mundo vê que é a realidade, não tem, imagina cem pessoa comendo de graça. O lucro diminui muito. (Terezinha Gomes, 2011).

Nenir diz que “a participação da comunidade é grande [...] porque a gente além de trabalha, a gente ainda paga meio ingresso”. (2011).

No depoimento de Terezinha vemos que a comunidade não se nega a organizar, a preparar a Festa da Cultura Polonesa, mas que alguns acham justo que quem trabalha no festejo não precise pagar pelo jantar. Os depoentes não falam em números, mas dizem que a Polsky Festyn sempre deu lucros, e isso ocorreu também pelo fato de todos terem que pagar pelo jantar, mesmo que seja meio ingresso, como no caso dos trabalhadores

da mesma. Como diz Terezinha, são muitas pessoas trabalhando, mais de cem, e isso diminuiria muito o lucro.

Clenir também comenta sobre esta questão: “O lucro não é muito porque tudo custa muito, daí assim sempre pra comunidade, pra turma que trabalha a gente faz cinquenta por cento, daí eles falam: ‘mas a gente trabalha e tem que pagar o jantar?’ Mas senão não sobra nada, porque pelo menos o custo tem que pagar”. (2011).

Até esse momento, dissemos inúmeras vezes mediante os depoimentos colhidos, que a comunidade sempre aceitou de bom grado trabalhar na Festa da Cultura Polonesa, porém, há uma fala de Nenir que deixa latente que alguns criticavam a Festa e que só trabalharam nela, porque foram “obrigados” à isso, em razão de que foram pressionados ao trabalho pelos demais membros da comunidade: “a maioria faz parte, só que sempre tem aquele que vai lá trabalhar, mas vai porque não fica de fora, vai porque precisa fazer que nem os outros, mas é poucos, a maioria o povo trabalha mesmo, se não fosse trabalha não sei como a gente ia fazer também, porque um monte de pessoas que precisa”. (2011).

E ela ilustra essas críticas com o 1º. Jantar Polonês:

Olha, na primeira festa até foi engraçado, porque daí começaram, alguém começou a dizer “Credo, quem que vai querer comer comida polonesa, essas coisas?”, daí fico aquele medo de preparar a festa, alguém sempre tem pra criticar “vai sobrar um monte, quero ver o pepino que vão levar com isso aqui”. Aí, quando foi a hora de servir, lembro que foi uma noite fria, fria, a gente organizou uma entradinha pro porão assim com lonas, com enfeites pra ficar bonito, e aquele medo que vai sobrar, vai dar prejuízo, não vem ninguém, ninguém conhece, ninguém sabe, e quando foi umas altura lá, a gente começo servir, e o pavilhão velho tinha uma janela assim tipo janela de paiol, escorada, mas como era frio tava tudo fechado e aquilo tu só olhava da turma que trabalhava cada pouco um erguia aquela janela. Meu Deus! Tinha carro até que tu enxergava assim sabe? Tinha carros vindo e vindo e vindo, então aquele medo, aquilo lá no fim se misturo com alegria, com preocupação, porque não deu pra servir todo mundo como a gente queria, porque na primeira festa não deu de dizer assim “servimos o povo”. Então, uma coisa assim até engraçada, até preocupante, até no outro dia de satisfação daqueles que criticaram. (2011).

#### **5.4 A Participação da Prefeitura Municipal e do Rotary Club na Festa**

Quanto à Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão na Polsky Festyn, ela encarrega-se pela contratação de professor de dança polonesa e pelo auxílio no patrocínio aos *folders*, como já comentado anteriormente. Sobre isso, diz Terezinha: “A divulgação e *folders*, isso tudo é por conta do Departamento de Cultura e também a



professora quando ela vem dá oficina de dança, é o próprio Departamento de Cultura que fornece [...] eles tem interesse em divulgar também, porque a Prefeitura, mais é a Secretaria, Departamento de Cultura, eles divulgam muito isso”. (2011).

Sobre isso também comenta Nenir:

Olha, eles participam na divulgação, por exemplo, a divulgação, os *folder*, a propaganda é por conta da Secretaria da Educação e Cultura [...] propaganda e coisas na rádio, isso é por conta deles [...] Nós temos o grupo de danças, daí geralmente quando tem as oficinas, daí eles patrocinam, o Departamento patrocina o monitor daí que vem, vem gente de fora [...] ou mesmo assim às vezes eles pagam o ônibus pro grupo vir que nem de Quedas do Iguaçu, então essa parte [...]. (2011).

Além disso, Terezinha comenta que os membros da Prefeitura Municipal, do Departamento de Cultura sempre participam da Festa Polonesa: “Sim, ixi, sempre. Sempre. Porque isso aí é, porque vem através deles [...] Inclusive a Prefeitura, ela não faz questão que isso pare, quer que isso continue. Sempre”. (2011). Clenir também diz que o pessoal da Prefeitura Municipal, as autoridades e políticos “todos os anos sempre vem”. (2011). E Nenir complementa: “sempre, sempre, sempre tem vereadores, prefeitos, é um monte de gente, sempre, sempre eles tão”. (2011).

Os depoentes também comentaram da participação do Núcleo Rotary de Desenvolvimento Comunitário da Secção Progresso na Polsky Festyn. Agora já não há mais esse Núcleo, mas dizem que o Rotary Club Francisco Beltrão Marrecas continua colaborando para o êxito da Festa Polonesa, e isso fica visível nos *folders* que temos. Terezinha diz: “Inclusive no início, agora também, que a gente tinha um núcleo do Rotary. Eles nossa, ajudavam muito na divulgação, pra vende os ingresso. Eles continuaram ajudando. O nosso núcleo aqui ele parou, mas o pessoal do Rotary da cidade eles sempre auxiliam”. (2011).

À respeito do Rotary, Clenir também comenta: “[...] a turma do Rotary vinham bastante, numa época a gente tinha o grupo de Rotary também, daí eles ajudavam bastante, eles ajudam, só que a gente não tem mais o nosso grupo de Rotary, porque era muita coisa sempre com as mesmas pessoas [...]”. (2011). E Nenir reforça: “[...] a gente tinha uma ajuda muito grande quando a gente tinha o núcleo do Rotary aqui, aí o Rotary ajudava muito, o pessoal do Rotary eles trabalhavam de manga arregaçada, daí depois foi desativado, não sei porque não deu certo, mas mesmo assim eles participam até hoje [...]”. (2011).

“O resto, é na cara e na coragem”, diz Nenir.

## 5.5 Permanências e Mudanças na Polsky Festyn

De acordo com os depoentes, o período da Festa da Cultura Polonesa oscilou entre os meses de março a agosto. Os *folders* que temos, de 1998 até 2004, mostram que a Polsky Festyn acontecia entre os meses de março e maio. A partir dos depoimentos, vemos que de 2008 em diante a Festa foi realizada em agosto.

Segundo Terezinha, “no início era em março, abril. Daí faz uns três anos que foi mudado para o mês de agosto [...]”. (2011). Essa mudança da Festa para o mês de agosto, em 2008, aconteceu após a reforma do pavilhão, então, a alteração está atrelada ao período em que o espaço foi liberado para uma nova edição da Festa Polonesa: “[...] E por um motivo, porque a gente tinha um pavilhão antigo e foi desmanchado. E com aquele contratempo foi mudado para o mês de agosto, e daí continuo, mas faz uns três anos só. Antes era sempre feito em mês de Março ou Abril. Uma data que escolhiam melhor”. (Terezinha Gomes, 2011).

Outro fato observado para a escolha do período da Festa foi a questão climática, pois não há como fazer um Jantar para um grande público em meses muito quentes, em função da falta de espaço para refrigerar/conservar os alimentos. Como diz Terezinha: “[...] E assim, é uma festa que não pode ser muito no verão, muito quente, por causa das comida. Tem coisas que estragam, porque é bastante quantidade, então não se tem como conservar em refrigerador [...] por isso que tem que ser uma época assim, que seja meio frio”. (2011).

Para Clenir, a Festa da Cultura Polonesa acontece em agosto, “porque são comidas de inverno acho, mas é sempre no inverno”. (2011). E ela completa também comentando da refrigeração dos alimentos:

porque não pode ser no verão senão não tem como você começa de manhã não tem onde você por toda a comida pronta, porque que nem churrasco você põe no fogo, põe na salmora, põe no fogo e ta pronto e serve, prepara as saladas, mas estes não tem como, você tem que fazer e ter espaço então se é verão é complicadinho. (2011).

Nenir também colabora com informações sobre o período da Festa:

Que geralmente a gente fazia em mês de abril, depois passamos, o ano passado foi feito em mês de agosto [...] se for no verão, é muito ruim pra armazenar, por que aonde que tu vai coloca tudo aquilo [as comidas]? [...] Então, aonde é que tu vai coloca tudo isso? A gente já prefere fazer nesse espaço de abril a setembro pra não pegar o calor [...] e então é por isso que a gente prefere no inverno, não tem problema [...] [de] estragar. (2011).

Ainda, os organizadores pensaram em uma data que não coincidissem com as Festas feitas em outras comunidades do município: “[...] E depois sempre tem as outras comunidades que tem as sua festa [...]”. (Terezinha Gomes, 2011). Nenir também diz:

Tem sim [essa preocupação da Prefeitura para não coincidir a data das Festas], sempre, sempre teve essa [preocupação], porque a prefeitura dá apoio, porque na verdade ela faz parte do Departamento de Educação e Cultura da prefeitura, então eles não podem, porque às vezes em março por ali às vezes tem a Expobel [Exposição de Francisco Beltrão], então é sempre uma data que [...] as três festas tradicionais que é a do Alemão, Italiano e do Polonês, elas são separadas, para não dar aquele acúmulo de datas. (2011).

As primeiras Festas Polonesas foram feitas no antigo Pavilhão Francisco Crasnievicz, ou seja, de 1998 até 2004. As depoentes dizem que a média de público é de mil pessoas: “700 ou 800 quase sempre” (Clenir Reolon, 2011), e “[...] está sempre em torno de seiscentas, oitocentas, até mil pessoas já deu [...]”. (Nenir Wichrowski, 2011). Elas dizem que não havia como receber muito mais do que isso em função do pouco espaço e da péssima estrutura do pavilhão. Clenir diz: “[...] tem que por um limite ali porque senão...”. (2011).

Terezinha comenta:

A primeira festa que foi feita, acho que deu 1.200, porque era novidade. E daí depois na segunda caiu um pouco, mas essa última aqui, acho que deu quase 1000 [...] É que no pavilhão que nós tinha, ele era, tinha dois pisos, então a gente servia nos dois. Era um aperto, você nem imagina, inclusive a gente não conseguia servir bem as pessoas porque era muita gente. Sabe, a gente tenta organizar, de vende antecipado, só que tem as pessoas que vem no dia e você não tem como [não aceitá-las] [...] porque a gente tava organizado pra mais ou menos 900, 800, por aí, só que o pessoal vai chegando, porque o pessoal nunca se organiza antecipado. (2011).

Diz Nenir: “[...] porque aquele lá tava muito pequenininho, nossa! A gente se apurava tudo quando ia fazer a festa, porque vem muita gente [...]”. (2011). A mesma depoente também comentou:

[...] a gente mudou o pavilhão, aí ficou fácil da gente trabalhar, porque antes era um pavilhão de dois andar, serviam nos dois, então esse assim foi mais, menos trabalhoso, mais fácil de trabalhar, mais fácil de atender, mais cômodo pro povo, o povo tava se sentindo mais a vontade que o espaço é grande né, então o que mudou foi isso. E as primeiras, nossa era muito sofrido, quando tava chegando a época que faltava dois meses pra festa a gente já tava cansada, já tava preocupada, já tava olhando pela janela se ainda tinha muito carro ainda chegando, porque era um tumulto; agora não, agora é tranquilo, essa última foi tão bom sabe, foi tão bom para servir o buffet, menos pessoas até precisa pra servir o buffet, porque é tudo mais prático [...] O espaço agora é muito diferente, muito mais cômodo. (2011).

E Nenir ainda complementa:

[...] daí pra servir no segundo andar a cozinha era em baixo, tu tinha que fazer tudo ali e leva, aquelas escadarias, até nós tinha duas escadas, uma pro povo subir, e uma pra turma que trabalhava, a nossa era direta do porão, bem de pezinho assim, pra subir tu tinha que se cuidar pra não cair, aí depois nós colocava um lá embaixo, um na metade, e um lá em cima, porque não tinha condições de você descer a escada, subir, descer e subir escada. E ainda mais queriam que a gente fosse bem vestido, de saia, de sapato de salto, nossa, era muito sofrido. Agora não, agora é tudo lá, você pode ir lá bem vestido, bem ajeitado e é tudo tranquilo, porque daí no buffet atende os casais, geralmente é os casais que atendem, então a diferença maior disso foi a comodidade do espaço, a prática também, porque você adquire experiência, já vê o povo, porque geralmente o povo é, já é conhecido, mas o espaço foi muito mais fácil agora de trabalhar. (2011).

Clenir também comenta:

[...] nós tínhamos o pavilhão que era de madeira [...] [com] [...] porão [e] [...] salão, mas meu Deus era triste [...] A cozinha embaixo, meu Deus daí tinha que subir as escadas com os pratos, a gente montava uma equipe, a gente não subia e descia a escada, um ia alcançando pro outro, fazia rodízio, e não tinha como subir e descer a escada, era meio apertada, não tinha porque um vai subindo outro vai descendo, vira um tumulto [...]. (2011).

Terezinha em sua fala afirma que a primeira Polsky Festyn atingiu aproximadamente 1.200 convidados “porque era novidade”. Depois, nas outras edições da Festa, a média de público foi inferior a mil pessoas, mantendo-se esse número até a atualidade. É claro que devemos considerar o fato de que o Jantar Polonês causou curiosidade e a vontade de apreciar pratos que não fazem parte do cotidiano alimentar da maioria dos beltronenses, o que justifica a presença de 1.200 pessoas.

Porém, também devemos levar em conta que após esse primeiro Jantar os organizadores, os trabalhadores da Festa perceberam que com o espaço e a estrutura que tinham não poderiam atender bem todos os comensais, que o número de ingressos precisaria ser diminuído e que só deveriam aceitar ingressos vendidos antecipadamente. E além do público, temos que pensar também nos trabalhadores da Festa, porque o antigo pavilhão era de dois pisos, portanto, os mesmos tinham que usar das escadas, descendo e subindo inúmeros degraus, o que causava um enorme desgaste físico.

Com o novo pavilhão, mas ainda com o nome de Francisco Crasnievicz, e agora de apenas um piso, público e trabalhadores foram favorecidos. Terezinha comenta: “Inclusive, agora o pavilhão só tem um piso, ele é grande, mas só tem um piso. Não tem como você [comportar mais de mil pessoas] [...] por aí, 1000, até 1.100 por aí comporta [...] que a gente possa servir bem as pessoas, assim”. (2011).

A construção do pavilhão foi obra da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão e do Governo Federal, mas os depoentes deixam claro que foi em função dos inúmeros pedidos da comunidade. Terezinha diz:

Ah, mas foi um projeto que a comunidade pediu, por anos que tavam pedindo até que veio, mas foi através da prefeitura que veio [...] Porque isso é, isso veio através do Governo Federal [...] O município também deu a sua parte, mas a maioria foi do Governo Federal, através de Deputado, de projetos [...] é novo [o pavilhão] Porque foi iniciado com o telhado, e a estrutura. Depois com o tempo foi fechado. (2011).

Clenir também fala sobre o novo pavilhão e a participação da Prefeitura:

esta construção do pavilhão quase tudo por conta da prefeitura, quase tudo, fundos perdido, não é da prefeitura, o Meurer que, aqueles projetos que vem a fundo perdido, os deputados uma parte a prefeitura tem que dar a parte deles, não sei quantos por cento, se eles dão um tanto a prefeitura tem que dar outro tanto daí a manutenção a gente tem que se virar, assim digo as coisinhas que tu tem que ir pondo, agora não sei se já veio, era pra vir mais um pouco porque não ta bem pronto, ano retrasado eles fizeram a frente, e pintaram um pouco, veio uma verba, agora veio outra pra acabar os banheiros que ele ta ainda piso assim chão, não tem acabamento ainda, na churrasqueira que tem que tirar que ta lá encostada não pode por causa da saúde [vigilância sanitária]. (2011).

Lendo o depoimento, constatamos que o novo pavilhão não foi entregue à comunidade da Secção Progresso 100% pronto e que essa complementação e a manutenção do mesmo ficam por conta dos moradores da localidade. Sobre esses aspectos, fala Nenir:

foi construído, a gente tinha já o pavilhão [...] daí ele foi desmanchado aquele e foi feito um centro comunitário bem grande [...] com um espaço muito grande [...] foi desmanchado todinho ele, só sobrou a fotografia, porque o resto...[...] esse aqui acho que foi uns [para ser construído], na verdade ainda estamos construindo, mas pra ele assim foi uns dois anos, pra ele dar pra fazer uma festa [...] [...] foi parados uns anos porque foi desmanchado o pavilhão velho [...] E daí acho que ficou uns dois anos sem fazer, e aí começamos de novo. (2011).

Quanto a forma usada para servir o Jantar Polonês, sempre foi a de buffet. Até Nenir comenta: “Sempre, sempre foi em sistema de buffet. Só que são um monte de pratos, então a gente fazia dois buffets, às vezes até mais, e assim mesmo formava fila [...]”. (2011). Terezinha diz que sempre foi buffet, porque de outra forma, por mesa, seria quase impossível servir com eficiência tantas pessoas. É o que diz: “Não existe você servir nas mesas. Desperdiça muito. Você não consegue, precisa muita gente daí pra servir. E no buffet, você tendo as pessoas ali pra repor [funciona]”. (2011).

A depoente chama a atenção para a questão das sobras. Diz ela que servir o Jantar por mesa propiciaria mais sobras, mas isso não quer dizer que pelo sistema de buffet isso não ocorra: “Tem [muita sobra]. Deixa eu ver, na penúltima sobrou muito. Porque tem épocas que as pessoas consomem mais, tem épocas que consomem menos, então você não tem como [precisar]”. (2011). Já Terezinha diz que “[...] tudo que você faz sai, porque são pratos bem, bem deliciosos” (2011). E Nenir complementa esta ideia de Terezinha:

Não [há sobras], essa última festa, a gente já fez pra sobrar um pouco de pierogi, daí sobrou assim, mas tipo sobrou na festa, mas tem um monte de gente que já tá torcendo que sobre, pra levar, pra dizer que sobrou assim, chegou fim da noite não tinha nada, [não], porque a turma da cidade daí leva eles cru pra casa, então a gente procura fazer mais, pra ter essa sobra. (2011).

Então, como explicar as sobras? Haveria uma falha no planejamento quanto à quantidade e variedade dos alimentos preparados? Estariam esperando um “público de última hora”? Aqueles que não compram seu ingresso antecipadamente? Se observarmos os *folders* da 3ª. e da 4ª. Festa da Cultura Polonesa, destes que dispomos, vamos ler que “haverá venda de produtos típicos poloneses”. Então, as sobras comentadas por estas depoentes também devem estar relacionadas ao fato de que produziam mais porque muitos compravam produtos como o pierogi para prepará-los em casa. Sobre isso, comenta Nenir:

Olha, você sabe que nas primeiras festas, até essa última agora foi deixado, mas as primeiras festas a gente tinha o bazar, com tudo que era produto nosso aqui, o mel, melado, o feijão, o artesanato né, era tudo colocado a venda naquela noite também, então até não sei, a gente se preparava assim o ano inteiro, ia fazendo os trabalhos manuais por exemplo, pra ter coisas bonita pra vender aquela noite, faziam o pão caseiro, faziam a cuca, e tudo lá no bazarzinho para vender. Daí essa última festa não teve mais, a turma achou que não, que era trabalhoso tudo [Jantar e Bazar], e acabaram não fazendo, daí agora nessa próxima não sei se eles vão voltar a fazer o bazar ou não. (2011).

É também incumbência dos membros do Grupo Folclórico Polonês preparar as mesas do buffet e fazer a reposição dos pratos, mas eles são auxiliados por outros trabalhadores da Festa. Diz Nenir: “[...] o buffet também, eles ajeitam, deixam prontinho, tem uns que servem também no buffet [...]”. (2011).

Por ser uma Festa da Cultura Polonesa, nos primeiros anos todos trabalharam caracterizados, ou seja, vestidos com as roupas típicas polonesas. Mas, com a

experiência das primeiras Festas viram que a indumentária atrapalhava a ação, então, poucos continuam trabalhando à caráter, com exceção dos membros do Grupo Folclórico:

No começo, nos primeiros anos sim, mas daí aquelas roupas incomodam, porque aqueles saião e coisa você fica tudo, não é fácil, você sabe no fogão não é fácil, então a gente só usa toca e luva e avental [...] quem quer vir trajado vem, mas a maioria acha que incomoda, mas a recepção daí vem trajado, mas na cozinha não é muito aconselhável [...] as primeiras festas a gente ia todos trajados, agora não é tanto agora, já se perdeu um pouco disso, apesar de que o grupo de danças tem sua roupa e eles que recepcionam sempre. (Nenir Wichrowski, 2011).

A inovação introduzida na última Polsky Festyn, a de 2010, foi o buffet quente. Terezinha explica:

[...] E a novidade que teve nessa última festa foi que a gente colocou o buffet quente [...] Porque sempre era colocado assim as travessa, daí esse ano já foi [...] comprado, acho que foi colocado três, então o pessoal se serviu tudo ali assim,quentinho, então foi uma novidade que agradou [...] Ixi, qualquer comida vem mais. Porque tem por exemplo os bolinho de carne que é assado, pode ser frio, mas tem pratos que frio não tem graça [...] perde sim [um pouco do sabor]. (2011).

Se compararmos a atual estrutura da Polsky Festyn com os primeiros eventos, vamos constatar grandes mudanças. Nas primeiras Festas eles não dispunham de louças ou utensílios, sendo necessário fazer empréstimos:

Ih, nem fale, a gente pediu emprestado pros outros vizinho, outras comunidade. Desde pratos, porque você nem tinha noção de tudo o que precisava, mas agora não. Com o tempo foi se organizando, foi comprando tudo o que precisava. E assim mesmo, as vezes tu não tem tudo o que é necessário. Você tem que improvisar as vezes [...] que é muitos pratos [...] sabe, porque é na hora que você vai fazer que você acha falta, que você vê o que que tá precisando [...] [por exemplo] fogão tem, mas nem todos os que é necessário. E forno, sempre a vizinhança que empresta [...] porque, sabe, precisa, tudo é feito na hora, então é preciso vários. Então, o que tem ali não é o suficiente, sempre é emprestado [...]. (2011).

Clenir também comenta sobre os utensílios e equipamentos que foram comprados para a realização do Jantar Polonês e reforça a fala de Terezinha dizendo que ainda hoje não dispõe de tudo o que precisam:

e ainda não tem tudo, ainda a gente pega algumas coisas, porque fogão precisa muito fogão, nas festas normal não vai muito fogão e daí a gente pega nas comunidades vizinhas, a gente pega aqueles buffets também emprestado, ali na Barra Grande tem porque é só uma festa por ano, às vezes cada dois anos então não compensa ter tudo estas coisas. (2011).

## Nenir complementa os relatos de Terezinha e Clenir:

[Nas primeiras Festas] a gente levava tudo de casa. A gente reunia tudo que tinha de grande, a gente costumava dizer “o que tu tiver de grande traz”, fosse bacia, fosse panela, porque a gente tinha na comunidade, sempre tinha festas mas nunca aquele monte de gente, então sempre tinha panela pra cozinhar batatinha para a maionese, bacia para a salada, mas não aquele monte de bacia bonita pra você servir o pierogi, então em casa o que você tinha de bandeja, se você chegasse no domingo na casa de uma vizinha, você não achava nada, então a gente emprestava muita louça, talheres e pratos, fogão também, que nem Barra Grande foi uma comunidade que sempre ajudou com empréstimos disso, de fogão, porque o fogão por exemplo precisa um monte pra você cozinhar tudo isso, fornos pra você assar, então é até hoje forno por exemplo pra você assar o bolinho de carne que a gente leva de casa. Então são coisas assim que envolvem todo mundo e agora não, agora a gente tem muita travessa, muita bacia inox, coisas assim pra servir, muito vidro pra fazer as conservas e daí com as festas a gente foi adquirindo isso. Mas mesmo assim dependendo, fogão essas coisas assim a gente ainda precisa dessas comunidades ou precisa levar de casa às vezes. (2011).

O que podemos perceber a partir das falas de Terezinha e Clenir é que as duas possuem opiniões diferentes quanto à inexistência de alguns utensílios e equipamentos: para a primeira, faltam utensílios e equipamentos “porque são muitos pratos e é na hora de fazê-los que percebem as necessidades”, e a segunda diz que “a festa é só uma vez por ano, então não compensa ter todas estas coisas”. A vantagem é que podem contar com as demais comunidades para fazer empréstimos, como a Barra Grande, já que elas também realizam as suas festividades alimentares.

Na comunidade de Secção Progresso outras festas são realizadas anualmente, mas a Festa da Cultura Polonesa é a maior e a mais importante. Como afirma Terezinha: “[...] o que mais envolve pessoas é essa, é o jantar polonês [...] Inclusive, o jantar polonês é o que mais dá lucro [...]”. (2011). Nenir também afirma que “sim, sempre [deu lucro], todas [as Festas Polonesas] deram bem, nenhuma delas deu prejuízo”. (2011).

Com o lucro das edições do Jantar Polonês, louças, utensílios e equipamentos foram aos poucos sendo adquiridos, ou seja, investe-se na Polsky Festyn e por extensão na própria comunidade. Quem efetivamente decide no que será investido o lucro de cada Festa é a comissão organizadora do evento, ou melhor, a Diretoria:

[...] é investido na própria comunidade [...] tem uma diretoria, essa diretoria planeja alguma coisa, porque sempre tem no que investi. Ih, no pavilhão ainda tem muita coisa pra ser feito, porque sabe, o que vem de fora, a Prefeitura fez as paredes e vai fazendo, só que daí o remate sempre sobra pra comunidade. Por exemplo a cozinha, forro, armários, isso tudo [é] por conta da comunidade. E daí é com esse dinheiro que é feito. Dinheiro dos lucros das festas [...] porque ele é aplicado aqui, é investido aqui mesmo. (2011).



## Sobre o lucro da Festa Polonesa, comenta Nenir:

na verdade, quando a gente faz a festa, a gente já costuma dizer essa vai ser pra isto, a gente já coloco esse dinheiro todo pra comprar roupa e calçado pro grupo de dança, já foi revertido em comprar louça para o pavilhão, porque a gente tem muito prato, muita louça, pra isso a gente tem muita reforma na cozinha, então sempre que vai fazer uma janta dessas já tem em mente, esse dinheiro vai, essa janta vai, o lucro vai pra tal coisa. (2011).

## E a mesma depoente complementa:

[...] porque na verdade nós temos a Associação de Moradores, o Grupo de Mulheres, o Grupo de Idosos, a Igreja e o Esporte, então todas essas entidades se reúnem e trabalham em uma organização, todo mundo cuida de tudo e daí já tem “essa vai ser pra isso” [...] sempre naquilo que você percebe que é a prioridade da comunidade, que você percebe mais dificuldade [...]. (Nenir Wichrowski, 2011).

Depreende-se pela fala de Terezinha que há ainda várias questões a serem resolvidas no novo pavilhão e que estas ficarão a cargo da comunidade. Portanto, é de interesse dos moradores que a Festa Polonesa tenha sucesso, pois assim virão mais lucros para serem investidos na conclusão do pavilhão. Ano sem Polsky Festyn significa menos investimentos na comunidade: “[...] porque é uma fatia a menos que entrou na comunidade pra realizar alguma coisa”. (Terezinha Gomes, 2011).

Já a população espera pela Festa da Cultura Polonesa, e não apenas da Secção Progresso: “Não, tem gente de vários [municípios], da região toda. A gente de Francisco Beltrão, da cidade vem muito. Nós tinha povo aqui de Quedas do Iguaçu, de Realeza. As pessoas que são poloneses, eles gostam disso. E sempre tem parente por lá, e divulga. Tinha até gente de Cascavel”. (2011).

A depoente Clenir também afirma que degustam o Jantar Polonês, ou seja, participam da Festa da Cultura Polonesa, mais pessoas de fora do que da comunidade, “[...] porque a comunidade geralmente mais trabalha, porque quase trabalha a comunidade inteira menos os idosos [...]”. E a mesma completa: “[...] pro jantar é mais [pessoas] de fora [...] vem de Beltrão, Itapejara, bastante também que vem em outras festas e daí pede quando que tem, sinal de que gosta né e daí das comunidades vizinhas também, Barra Grande vem bastante, é todas as comunidades vem”. (2011).

Nenir também deixa claro que são na grande maioria pessoas de fora da comunidade que degustam o Jantar Polonês:

[...] a maioria é de fora, a maioria é pessoal mesmo que vem pra janta porque tem pessoas que não vê a hora, quando tu conversa que já tem conhecimento,

eles perguntam “quando que vocês vão fazer a festa polonesa?” [...] [pessoas] de [Francisco] Beltrão, Itapejara [do Oeste], até de Enéias Marques e de Santa Isabel [do Oeste], vem de longe, mas no geral é aqui na região mesmo, Beltrão e Itapejara que vem a grande maioria. (2011).

Os depoentes comentam que algumas pessoas elogiam o Jantar, parabenizam pelo trabalho e que isso é gratificante para eles: “Ah, conversam bastante [com a gente], elogiam bastante também [...] talvez elogiam sem ser verdade, mas faz bem, né?”. (2011). Nenir dá uma explicação para o grande público e para os elogios ao Jantar Polonês: “[...] por causa desse cardápio diferente né, diferente, fresquinho, feito na hora e que o povo gosta”. (2011).

Mas para que a Festa da Cultura Polonesa continue encantando e deliciando tantos participantes, é preciso que os jovens se interessem em levar adiante esta tradição. Isso já ocorre se levarmos em conta que famílias inteiras trabalham na Festa, como é o caso da família de Clenir: “Não, todo mundo [participa]. Nós sempre trabalhamos, os quatro tava no grupo de dança daí uns iam pra decoração e depois iam à recepção e ajudar [a] arrumar tudo [...]”. (2011).

Por outro lado, não podemos esquecer que nestas comunidades do interior a maioria já é de idosos, pois os mais jovens saíram para estudar e trabalhar, e estes idosos ainda fazem questão de participar da Festa Polonesa, como nos narra Clenir:

as famílias polonesas mesmo mais eram as vós ali que tavam todas elas ali, trabalhavam porque tem umas quantas ali agora elas já tão meio entregue. Nossa, elas ficavam tão felizes as vós de terem ajudando [...] foi falado assim ‘ah, não vou mais escalar idosos pra ficar trabalhando numa festa o dia inteiro’, daí a gente deixou livre os idosos, quem quiser ajudar tavam convidados. Teve uns que se ofenderam, ‘porque que não colocaram mais o meu nome lá?’, porque gostam, daí eu disse ‘ah, põe o nome daí fala se você acha que não tem condições vem meio dia se acha que não pode vem quanto pode ou quer vir ali só pra picar coisas mais levinhas, senta lá’, que nem fazer os pierogis, pode fazer sentadinho fechando [...] sempre fica ajudando, senta na mesa e vai passando num prato e vai alcançando pros outros. (2011).

Inclusive, para Clenir o número de poloneses na comunidade vem diminuindo, pois há inúmeros que se mudam. Casais poloneses, segundo ela, só os mais idosos: “[...] porque não é muito, os poloneses mesmo é de famílias de pessoas mais idosas, então na turma assim dos mais novos não tem muitos casais”. (2011). E ela completa: “Não, acho que não é não [de maioria polonesa], e os jovens vão tudo pra cidade, então fica só os casais mesmo, mas a coordenação ali nunca foi pelos poloneses, na diretoria nunca, alguns junto, mas a maioria italiano ali que pega no batente”. (2011).

Depreende-se da fala de Clenir que são italianos que estão frequentemente à frente da diretoria da igreja e, portanto, da Festa Polonesa. Então, mesmo que diminua o número de poloneses na comunidade, isso não significará o fim dos festejos. Além disso, Clenir pensa que “[...] sempre fica uns casal, então tendo a raiz chama os outros pra vim ajudar”. (2011).

Aliás, mesmo aqueles que já não moram na comunidade ou que ali pouco permanecem porque trabalham e estudam em Francisco Beltrão, auxiliam no dia da Festa Polonesa: “os jovens quase sempre ficaram com a decoração, só que saiu bastante aqui da comunidade, ficou pouco jovem [porque] eles trabalham quase todos na cidade, estudam, mas no dia assim quase a maioria vem ajudar [...] mas sempre tem alguns que fazem a frente, os outros vão se você convida [...]”. (Clenir Reolon, 2011). Sobre isso, comenta Nenir: “Agora tá ficando mais difícil, porque [...] agora tem pouco jovem [...] só que se torno mais difícil, porque quando é férias ainda vai, mas é muito difícil sai essa janta em férias, sempre tá todo mundo estudando, todo mundo fora, mas aqueles que tão se viram”. (2011).

Mas Nenir acredita que a Festa sempre vá ocorrer, porque

[...] na verdade, é um compromisso que a comunidade tem com a prefeitura, porque se for olha o pavilhão que a gente tem, ele só saiu por causa dessa festa, porque a própria prefeitura [...] viu a necessidade que a gente tinha de melhorar essa estrutura. Aí, a partir dessa festa eles se sentiram com obrigação pela comunidade de fazer isso. (2011).

A mesma depoente chega a dizer que às vezes ficam desanimados diante de tanto trabalho e do lucro que nem sempre é condizente com tanto empenho, mas aí lembram dos elogios e que a Festa é em prol da comunidade e voltam a participar ativamente da mesma:

[...] às vez até bate um pequeno desânimo porque a hora que tu lembra do trabalho que da, da despesa que da, porque é coisa que se torna bastante caro porque você tem que fazer tudo, mas daí vem o outro lado, fazer porque é algo que divulga nossa comunidade, porque na verdade é uma coisa diferente, que só aqui tem, [porque] a gente já ouviu dizer, não menosprezando os outros lugares, mais a gente já ouviu dizer “olha, jantar italiano você vai até no restaurante você tem e o polonês não vai encontrar esses pratos em parte nenhuma. (2011).

Após o Jantar Polonês e a apresentação do Grupo Folclórico Polonês, os participantes continuam no pavilhão ouvindo músicas polonesas e de outros gêneros, como o sertanejo, e dançando, mas com som mecânico: “Quase sempre eles colocam

música pra turma dançar como se fosse jantar dançante, que daí [...] o povo [...] ficam dançando até umas horas [...]”. (Clenir Reolon, 2011).

Nenir comenta que “eles [o Grupo Folclórico] se apresentavam depois do jantar [...] Depois tem baile [...] já teve com aparelho de som, agora o último foi com uma banda, mas não banda muito grande, mas já segue assim, entra no preço do ingresso da janta [...]”. (2011).

Assim, além do Jantar Polonês, a comunidade e demais participantes da festa, ainda podem prolongar suas horas de alegria e sociabilidade com música e dança, ou seja, com um baile.

## **CAPÍTULO 6 - “FEST VIN”: A FESTA DA CULTURA ITALIANA DO KM 20 (1997 - 2010)**

A Fest Vin, Festa da Cultura Italiana, é realizada na Comunidade São Pio X, no Km 20, no município de Francisco Beltrão. A Fest Vin teve início em 1997 e neste ano de 2011 está em sua 15ª. edição. Esta Festa Italiana também faz parte do “*Projeto Nossas Raízes*”, desenvolvido pela Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão em 1997.

A Comunidade São Pio X está localizada no chamado Km 20, isso “devido a distância de Francisco Beltrão até a comunidade”. (*Folder* da 14ª. Festa da Cultura Italiana, em 2010). O curioso é que, ao fazermos a contagem até a comunidade, são 28 Km e não 20. Lemos ainda no *folder* da 14ª. Fest Vin:

[...] São Pio X possui um número de 1.300 habitantes e 571 eleitores [...] Até o ano de 1961, era conhecida apenas como Km 20, através de um projeto de lei, aprovado pela Câmara Municipal de Francisco Beltrão, na data de 21 de novembro de 1961, passou a chamar-se São Pio X, em homenagem ao padroeiro da capela [...] A comunidade é composta por várias etnias, prevalecendo a italiana [...]. (2010).

As depoentes Cleide Vissoto Prolo e Salete Terezinha Beker são moradoras da comunidade São Pio X e participam da organização da Fest Vin desde o início da Festa, portanto, há 15 anos. Cleide é professora e Salete é zeladora e ambas trabalham na Escola do distrito. Cleide tem ascendência italiana e Salete, alemã.

Cleide diz que:

[...] quem incentivou bastante [a realização da Festa] era a Cultura [o Departamento de Cultura] na época, era a Cultura que incentivou o resgate das culturas, italiano aqui e alemã lá no Jacutinga, polonês lá no Progresso e depois nasceu a do Jacaré, que é a italiana também [...] e a cultura incentivou muito na época pra resgatar estas culturas do interior, porque a população tava parada, então foi uma forma assim de unir as comunidades, porque daí todas as entidades se unem em prol desta festa [...]. (2011).

Em seu depoimento, Cleide afirma que a Fest Vin sempre é realizada “no primeiro final de semana do mês de agosto” (2011), e Salete confirma, “[...] todo o ano em mês de agosto a gente faz [...]” (2011), e isso pode ser observado pelos *folders* do evento. Para Cleide, a escolha da data para a Festa é “[...] nesta época [por]que é inverno, tomam vinho, é frio ainda”. (2011).

As depoentes dizem que no início da Festa, no seu primeiro ano, isso em 1997, alguns pratos do cardápio, como pães e cucas, eram feitos nas casas de alguns moradores e depois encaminhados para o local do Jantar, o Centro Social, isso porque não havia estrutura na cozinha para que tudo fosse ali preparado, e nem trabalhadores em número suficiente. Os ingredientes eram comprados pelos organizadores da Festa, aqueles que eram os responsáveis pelas várias associações na comunidade, mas a mão-de-obra, os utensílios e os fornos eram doados. Sobre esse início, comenta Cleide:

[...] inclusive no início, como era poucas, as pessoas se uniam com as entidades, uns faziam cuca, outros faziam pão, era assim que era feito [...] No início a gente assim levava de casa o que não tinha lá no clube, cada um emprestava, levava suas panelas de casa pra fazer as polentas, porque daí não era tão grande, mas com o passar do tempo foi se adquirindo as panelas, agora não há necessidade, e se necessitarem o Clube de Mães fornece, daí se empresta da escola, porque a escola também participa [...]. (2011).

Salete também comenta sobre o começo da Fest Vin:

Lembro que faz 14 anos [agora 15] que começou a festa, foi com intermédio do Pazzini, a Lurdes Pazzini e o Milton Pazzini [que são produtores de vinho e fornecedores de vinho para a Festa, além de “chimias” – os doces de frutas para passar no pão] [...] até a primeira vez, a gente fazia em casa, não tinha nada ali [no Centro Social], daí a gente começou, as primeiras eu fiz em casa, fazia cuca de alemão, cada um fazia e levava, a primeira festa foi assim [...] cada um fazia na casa, que nem eu fiz aqui em casa cada um fazia, daí levava [até o Centro Social], porque não tinha as coisas lá [...] que nem a cuca eu fiz aqui em casa, cada um doava e fazia pra levar, a primeira foi assim, e depois no segundo ano já a gente com o dinheiro foi comprando os talheres, as coisas, daí começou lá, agora a gente se reúne lá [...] e depois ficou como tradição [...] no segundo ano já foi feito [alguns pratos da Festa] lá [no Centro Social] [...] [com os lucros] da primeira festa foi comprado equipamento lá pro Centro Social, daí foi comprado panela, a gente foi comprando, depois todo ano é feito lá. (2011).

Cleide afirma que não tiveram auxílio quanto ao cardápio, ou seja, não tiveram curso sobre a preparação dos pratos italianos: “Não, curso de alguém de fora não”. (2011). Salete também diz: “Nunca, sempre nós [...]”. (2011). Para Cleide, não seria necessário, porque a maioria dos pratos do cardápio é elaborada pelos moradores italianos da comunidade: “[...] então o cardápio em si, polenta, a maioria das pessoas italianas sabem fazer, salame também é produzido, o pessoal mata porco, fazia salame, o que não fazia na época era linguiçinha, daí o próprio galeto que não tem, tem que comprar, mas o resto todo mundo sabia fazer [...]”. (2011).

Depõem Salete: “[...] as mais italianas que nem a Cleide sabe pelo cheiro da polenta se tá cozida, é ela que toma conta, ela sabe, a mãe dela é italiana, a chefona da

cozinha é ela”. (2011). Então, Salete também acha que não seria preciso auxílio externo quanto ao cardápio da Fest Vin.

## 6.1 Os *Folders* e o Cardápio da Festa da Cultura Italiana

Não dispomos de todos os *folders* da Festa da Cultura Italiana, ou seja, os 14 correspondentes a cada uma das Festas, mas os que temos já nos dão ideias quanto aos festejos, até porque temos, entre outros, o da 3ª. Festa, ocorrida em 1999, e o da 14ª. Festa, acontecida no ano passado. Alguns dos *folders* podem ser vistos nas páginas seguintes.

Nos *folders* da Festa da Cultura Italiana lemos que a comunidade de São Pio X realiza a “Festi Vin” e a “Fest Vin”, então, as duas formas de nos referirmos a Festa estão corretas.

A 3ª. Festa ocorreu no dia 7 de agosto de 1999, no Centro Social Ouro Verde, e no *folder* podemos ver que a Festa fez parte da 3ª. Semana de Cultura Italiana, porém, desta Semana a única programação foi o Jantar Italiano e, a seguir, a apresentação do Gruppo Foklorístico Italiano Anima de Guarapuava, Paraná. Esta denominação Semana de Cultura Italiana não aparece nos demais *folders* que temos, passando a ser chamada de Festa da Cultura Italiana.

No cardápio desta 3ª. Festa Italiana temos a divisão entre embutidos, queijos, pratos quentes, acompanhamentos e vinhos. Aliás, esta divisão permanecerá até a 13ª. Fest Vin. Nos Embutidos temos: salame tipo italiano, salame colonial, copa, queijo de porco, codeguino, morcilha preta e branca. Nos Queijos: prato e colonial. Nos Pratos Quentes: polenta brustolada, frita com queijo, sopa de agnoline, fortaia, galetto e lingüiça no espeto. Nos Acompanhamentos: radicce com bacon, pão colonial, baguette, cuca e doces coloniais. E nos Vinhos – tinto seco e suave, branco seco e suave e rose seco.

No *folder* não há a especificação de quais foram os produtores ou as vinícolas escolhidas para servir os vinhos, sendo, muito provavelmente, produtores e vinícolas da comunidade ou do município, pois há vários, e sobre isso ainda falaremos posteriormente. Ainda com relação aos vinhos, é importante ressaltar que o preço dos mesmos está incluso no valor do Jantar, ou seja, enquanto o Jantar Italiano estiver sendo servido, o vinho pode ser consumido livremente. O comensal pode comer e beber vinho

à vontade. Tonéis de vinho são dispostos ao lado do buffet, e basta o comensal se aproximar que um responsável lhe encherá o copo. Essa sistemática, inclusive, permanecerá como um dos atrativos da Fest Vin.

A 3ª. Festa da Cultura Italiana foi organizada pela Comunidade de São Pio X e pela Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, e teve o apoio do Ítalo Supermercado.

Ao compararmos o *folder* da 3ª. Festa Italiana com o da 7ª. Festa, e que é o próximo *folder* que temos, constatamos que a Fest Vin foi ampliada, passando a ser realizada em dois dias, sempre consecutivos, no caso da 7ª. Fest Vin, nos dias 8 e 9 de agosto de 2003. Observando os demais *folders* que dispomos, a Festa só voltará a ocorrer em apenas um dia quando de sua 13ª. edição (porque houve um grande surto da gripe H1N1 na região), mas já na seguinte, na 14ª., voltará aos dois dias.

Há poucas alterações da 3ª. para a 7ª. Fest Vin: no cardápio há o acréscimo do torresmo nos embutidos, e do pão de milho e da nata nos acompanhamentos. Ainda nos embutidos, excluíram o codeguino. Quanto aos vinhos, agora há a especificação de que são produzidos por Pazzini e Vinícola São Manoel, o primeiro da própria comunidade e o segundo da cidade de Francisco Beltrão. E já não há o apoio do Ítalo Supermercados. O que também lemos logo abaixo do cardápio, no *folder*, é que “haverá venda de produtos típicos da comunidade”.



Figura 1 – Folder da 3ª. Fest Vin – 1999





Figura 2 - Folder 7ª. Fest Vin – 2003





**Figura 3 – Folder (com cardápio) da 7ª. Fest Vin – 2003**



Denomina-se São Pio X - Km 20, devido a distância de Francisco Beltrão até a comunidade. São Pio X possui um número de 1.300 habitantes e 571 eleitores. É uma comunidade pequena, porém envolvida com as atividades de seu meio, dentre elas, a tradicional FestiVin, que busca o resgate das raízes culturais.

Até o ano de 1961, era conhecida apenas como Km 20, através de um projeto de lei, aprovado pela Câmara Municipal de Francisco Beltrão, na data de 21 de novembro de 1961, passou a chamar-se São Pio X, em homenagem ao padroeiro da capela. São Pio X, localiza-se a 8 km da Pr 483, rodovia que liga Francisco Beltrão ao Oeste do Estado. A economia depende da agricultura, avicultura e suinocultura.

A comunidade é composta por várias etnias, prevalecendo a italiana, mas no geral todas cultivam seus costumes e valores e o que é importante, recebem bem todos os visitantes que por lá passam. Com acesso asfáltico até a comunidade.

*7ª Festa da Cultura Italiana*  
**FestiVin**

**CARDÁPIO**

**EMBUTIDOS**  
Salame tipo italiano, colonial, copa, queijo de porco, torresmo, mortadela, morcilha preta e branca.

**QUEIJOS:**  
Prato e colonial.

**PRATOS QUENTES:**  
Polenta brustolada, polenta frita, polenta com queijo, sopa de agnoline, fortaia, galetto e linguíça no espeto.

**ACOMPANHAMENTOS:**  
Radicci com bacon, pão colonial, cuca, doces coloniais, pão de milho, nata...

**VINHOS:** Tinto seco e suave, branco seco e suave, rosê seco e suave. Produtos de São Manoel

**Início: 19 horas**  
Haverá venda de produtos típicos na comunidade.

Na programação da 7ª. Fest Vin consta que no dia 8 de agosto, às 19 horas, haverá o Jantar Italiano e, a seguir, a apresentação do Grupo Folclorístico Italiano Va Pensiero, do Km 20. Já no dia 9, às 19 horas, Jantar Italiano e apresentação do Grupo Italiano Va

Pensiero; às 23 horas, a coroação da Rainha, da 1ª. e 2ª. Princesa da Fest Vin; e às 23 e 30, o Baile.

Neste *folder* da 7ª. Festa, vemos que o destaque foi dado ao Grupo Folklórico Va Pensiero, pois há várias fotos de seus integrantes. Ainda, podemos ler no *folder* que:

a 7ª. Festa da Cultura Italiana, tem a participação da Prefeitura Municipal através da Secretaria de Educação e Cultura. Através do Departamento de Cultura e do trabalho da própria comunidade, as pesquisas das origens étnicas vem sendo cada vez mais valorizadas e desenvolvidas, buscando o resgate fiel dos hábitos alimentares, da música, da dança, do idioma e dos costumes em geral. Somente assim teremos o crescimento cultural da região e estaremos despertando o interesse das futuras gerações.

No prospecto da 8ª. Fest Vin, realizada em 6 e 7 de agosto de 2004, vemos que praticamente não há modificações com relação ao da Festa anterior: é o mesmo cardápio, as mesmas mensagens e fotos, e a mesma programação, salvo o fato de que nesta Festa a apresentação do Grupo Va Pensiero ficou para depois da coroação da rainha e das princesas da Festa. E tantas são as semelhanças que neste *folder* lê-se “coroação da Rainha, 1ª. e 2ª. Princesa da 7ª. Festi Vin”, ou seja, esqueceram de substituir a 7ª. pela 8ª. Fest Vin.

A 9ª. Festa da Cultura Italiana ocorreu nos dias 5 e 6 de agosto de 2005. Na capa do *folder* desta edição da Festa já não vemos os integrantes do Grupo Folklórico Va Pensiero, mas eles aparecem em uma pequena foto na parte interna do *folder*. Neste *folder* não há novidades quanto ao cardápio e as mensagens, e sim pequenas alterações na programação da Fest Vin, isso no segundo dia da Festa, no dia 6 de agosto, porque antes do Jantar, às 16 horas, aconteceu a Reunião da Acamsop (Associação dos Municípios do Sudoeste do Paraná) 13. Ainda, nesta edição da Festa só teve a coroação da Rainha da Fest Vin, e não de Princesas.



**Figura 4 – Folder (cardápio) da 8ª. Fest Vin – 2004**



# Convite

A comunidade de São Pio X tem a grata satisfação de convidar Vossa Senhoria e Família para a 8ª Festa da Cultura Italiana – FESTIVIN.

Denomina-se São Pio X - Km 20, devido a distância de Francisco Beltrão até a comunidade. São Pio X possui um número de 1.300 habitantes e 571 eleitores. É uma comunidade pequena, porém envolvida com as atividades de seu meio, dentre elas, a tradicional FestiVin, que busca o resgate das raízes culturais.

Até o ano de 1961, era conhecida apenas como Km 20, através de um projeto de lei, aprovado pela Câmara Municipal de Francisco Beltrão, na data de 21 de novembro de 1961, passou a chamar-se São Pio X, em homenagem ao padroeiro da capela.

São Pio X, localiza-se a 8 km da Pr 483, rodovia que liga Francisco Beltrão ao Oeste do Estado. A economia depende da agricultura, avicultura e suinocultura.

A comunidade é composta por várias etnias, prevalecendo a italiana, mas no geral todas cultivam seus costumes e valores e o que é importante, recebem bem todos os visitantes que por lá passam.

Com acesso asfáltico até a comunidade.



## CARDÁPIO

**EMBUTIDOS**  
Salame tipo italiano, colonial, copa, queijo de porco, torresmo, morcilha preta e branca.

**QUEIJOS:**  
Prato e colonial.

**PRATOS QUENTES:**  
Polenta brustolada, polenta frita, polenta com queijo, sopa de agnoline, fortaia, galetto e linguiça no espeto.

**ACOMPANHAMENTOS:**  
Radicci com bacon, pão colonial, cuca, doces coloniais, pão de milho, nata...

**VINHOS:** Tinto seco e suave, branco seco e suave, rosê seco e suave.

**Início: 19 horas**  
Haverá venda de produtos típicos na comunidade.



Figura 5 – Folder 9ª. Fest Vin – 2005



Quando da 10ª. Fest Vin, acontecida em 4 e 5 de agosto de 2006, os organizadores da Festa introduziram uma novidade: a cobrança de ingresso apenas para o Baile, ou seja, aquele que não quisesse jantar, que quisesse apenas participar do Baile, poderia apenas pagar o preço da entrada no Baile. Naquela oportunidade, 15 reais para Jantar e



participar do Baile (sem esquecer-se do vinho), e 10 reais para aquele que fosse só ao Baile.

**Figura 6 – Folder 10ª. Fest Vin – 2006**



Na programação do dia 4 de agosto há o Jantar Italiano, servido das 19 às 22 horas; a apresentação do Grupo Folklorístico Va Pensiero após as 22 horas; e o Baile a

partir das 23 horas. Já no dia seguinte, novamente o Jantar Italiano a partir das 19 até as 23 horas; depois a coroação da Rainha, às 23 horas; e às 23:30, o Baile. Chama a atenção que o Grupo Va Pensiero não fará apresentações no sábado, noite, imagina-se, com maior concentração de pessoas de fora da comunidade, portanto, o Grupo poderia divulgar mais o seu trabalho cultural na localidade.

O cardápio é igual ao dos anos anteriores, porém, neste ano ocorreu a limitação de ingressos vendidos, ou seja, foi estipulado pela organização que seriam comercializados mil ingressos para o Jantar de sexta-feira, dia 4, e mil ingressos para o Jantar de sábado, dia 5 de agosto. E isso está bem claro no *folder*, em letras grandes e vermelhas.

Na programação da 11ª. Fest Vin, acontecida nos dias 3 e 4 de agosto de 2007, consta: dia 3, Jantar Italiano das 19 às 22:30; apresentação do Grupo Folklorístico Va Pensiero às 23 horas; e às 24 horas, o Baile. Já para o dia seguinte: das 19 às 22:30, o Jantar Italiano; e a partir das 23:30, o Baile. O Grupo Folklorístico novamente não irá se apresentar no sábado e também constatamos que não ocorrerá a coroação da Rainha.

Neste *folder* também há um lembrete de que é possível apenas participar do Jantar, ou apenas participar do Baile, sendo os valores diferenciados, neste caso, 12 reais para o Jantar, 15 reais para o Baile e 20 reais para o Jantar e Baile. O cardápio também é o mesmo dos anos anteriores.



Figura 7 – Folder da 11ª. Fest Vin – 2007





**Figura 8 – Folder (cardápio) da 11ª. Fest Vin – 2007**



Denomina-se São Pio X - Km 20, devido a distância de Francisco Beltrão até a comunidade. São Pio X possuiu um número de 1.300 habitantes e 571 eleitores. É uma comunidade pequena, porém envolvida com as atividades de seu meio, dentre elas, a tradicional FestVin, que busca o resgate das raízes culturais.

Até o ano de 1961, era conhecida apenas como KM 20, através de um projeto de lei, aprovado pela Câmara Municipal de Francisco Beltrão, na data de 21 de novembro de 1961, passou a chamar-se São Pio X, em homenagem ao padroeiro da capela.

São Pio X, localiza-se a 8 km da PR 483, rodovia que liga Francisco Beltrão ao Oeste do Estado. A economia depende da agricultura, avicultura e suinocultura.

A comunidade é composta por várias etnias, prevalecendo a italiana, mas no geral todas cultivam seus costumes e valores e o que é importante, recebem bem.

*11ª Festa da Cultura Italiana*

## *Fest Vin*

### **Cardápio**

#### **EMBUTIDOS**

Salame tipo italiano, colonial, copa, queijo de porco, torresmo, morcilha preta e branca.

#### **QUEIJOS**

Prato e colonial.

#### **PRATOS QUENTES**

Polenta brustolada, polenta frita, polenta com queijo, sopa de agnoline, fortaia, galeto e lingüiça no espeto.

#### **ACOMPANHAMENTOS**

Radicci com bacon, pão colonial, cuca, doces coloniais, pão de milho, nata...

#### **VINHOS:** Tinto seco e suave.

#### **VALOR DO INGRESSO**

## **R\$ 20,00**

INCLUSO O JANTAR, VINHO E O BAILE





Figura 9 – Folder da 13ª. Fest Vin – 2009



A 13ª. Fest Vin aconteceu no dia 8 de agosto de 2009, portanto, em apenas um dia. Na sua programação vemos que: às 19 horas iniciou o Jantar Italiano; às 22:20 o Grupo Folclorístico Va Pensiero apresentou-se; às 23 horas ocorreu a apuração dos votos das candidatas; e a entrega da premiação do 1º. Campeonato de Futsal; e às 23:30, o Baile.



A programação chama a atenção pela ecleticidade, pois envolve culinária, eleição de Rainha, esporte, dança e música, tudo em uma mesma noite de Festa do Vinho.

**Figura 10 – Folder (Cardápio) 13ª. Fest Vin – 2009**



**Grupo Folclórico Via Pensiero**

Denomina-se São Pio X - Km 20, devido a distância de Francisco Beltrão até a comunidade. São Pio X é uma comunidade pequena, porém envolvida com as atividades de seu meio, dentre elas, a tradicional FestiVin, que busca o resgate das raízes culturais.

Até o ano de 1961, era conhecida apenas como Km 20, através de um projeto de lei, aprovado pela Câmara Municipal de Francisco Beltrão, na data de 21 de novembro de 1961, passou a chamar-se São Pio X, em homenagem ao padroeiro da capela.

São Pio X, localiza-se a 8 km da Pr 483, rodovia que liga Francisco Beltrão ao Oeste do Estado. A economia depende da agricultura, avicultura e suinocultura.

A comunidade é composta por várias etnias, prevalecendo a italiana, mas no geral todas cultivam seus costumes e valores e o que é importante, recebem bem todos os visitantes que por lá passam.

Com acesso asfáltico até a comunidade.

## FestVin

### CÂRDÁPIO

Polenta brustolada, polenta frita, fortaia, codegim, queijo colonial, parmesão e mussarela, sopa de agnoline, morcilha preta e branca, radite com bacon, galetto, linguiçinha, pão colonial, pão de milho, cuca, nata, melado, doce de leite e chimias diversas.

### VINHOS

Bordô, branco, rosé, tinto seco, tinto suave,

**Valor do Ingresso**  
**R\$ 20,00**  
Incluso o jantar, vinho e o baile.

**Início: 19 horas**

**o de São Pio X / Km 20**

Também neste *folder* da 13ª. Fest Vin, podemos observar que houve alteração na apresentação do cardápio, a exclusão de um prato e a introdução de produtos: não há mais a separação entre embutidos, queijos, pratos quentes e acompanhamentos, fazendo

tudo, agora, parte de um só item, qual seja, cardápio; houve a exclusão do queijo prato, e houve a inclusão do codeguim, e dos queijos parmesão e mussarela. Além disso, acrescentou-se melado, doce de leite e chimias diversas, e tirou-se os doces coloniais. Na verdade, dos doces coloniais faziam parte o melado, o doce de leite e as chimias, mas agora resolveram especificar quais os doces coloniais servidos. Também queremos lembrar que o codeguim já fez parte do cardápio do Jantar Italiano, pois temos o *folder* de sua 3ª. edição, só que naquela oportunidade foi escrito como codeguino, portanto, as duas formas de escrita estão corretas.

Também no *folder* está presente o projeto do novo pavilhão da comunidade do Km 20, ou melhor, do Centro Social do Distrito de São Pio X/Km 20. O novo espaço proporcionará maior espaço e conforto, tanto para participantes como para trabalhadores da Festa Italiana.

Já no *folder* da 14ª. Fest Vin, ocorrida nos dias 6 e 7 de agosto de 2010, vemos que a imagem do Jantar Italiano disputa espaço com as imagens dos grupos musicais que animaram os Bailes. Ou seja, ao invés de imagens do Jantar Italiano e do Grupo Folklorístico Va Pensiero, há imagem do jantar, em tamanho menor, e das Bandas de Baile, em tamanho maior. Ao vermos o *folder* temos a impressão que os bailes rivalizam em importância com o Jantar Italiano e com o Grupo Folklorístico.

Na programação da Festa temos: no dia 6, às 19 horas o Jantar Italiano, com término do mesmo às 23:30; das 22:30 até às 23 horas, apresentações do Grupo Italiano Va Pensiero; e às 23 horas, o Baile. Já para o dia 7, às 19 horas o início do Jantar, sendo servido até às 23:30; às 22:30, a apuração das candidatas; e às 23 horas, o Baile.

O cardápio servido é basicamente o mesmo do ano anterior, apenas sendo modificada a sua apresentação, agora em itens, um abaixo do outro e não mais na sequência, e ocorreu a inclusão do queijo prato.



Figura 11 – Folder 14ª. Fest Vin – 2010

**XIV Fest Vin**

**Festa da Cultura Italiana  
Comunidade de São Pio X**

**06 e 07  
agosto 2010**

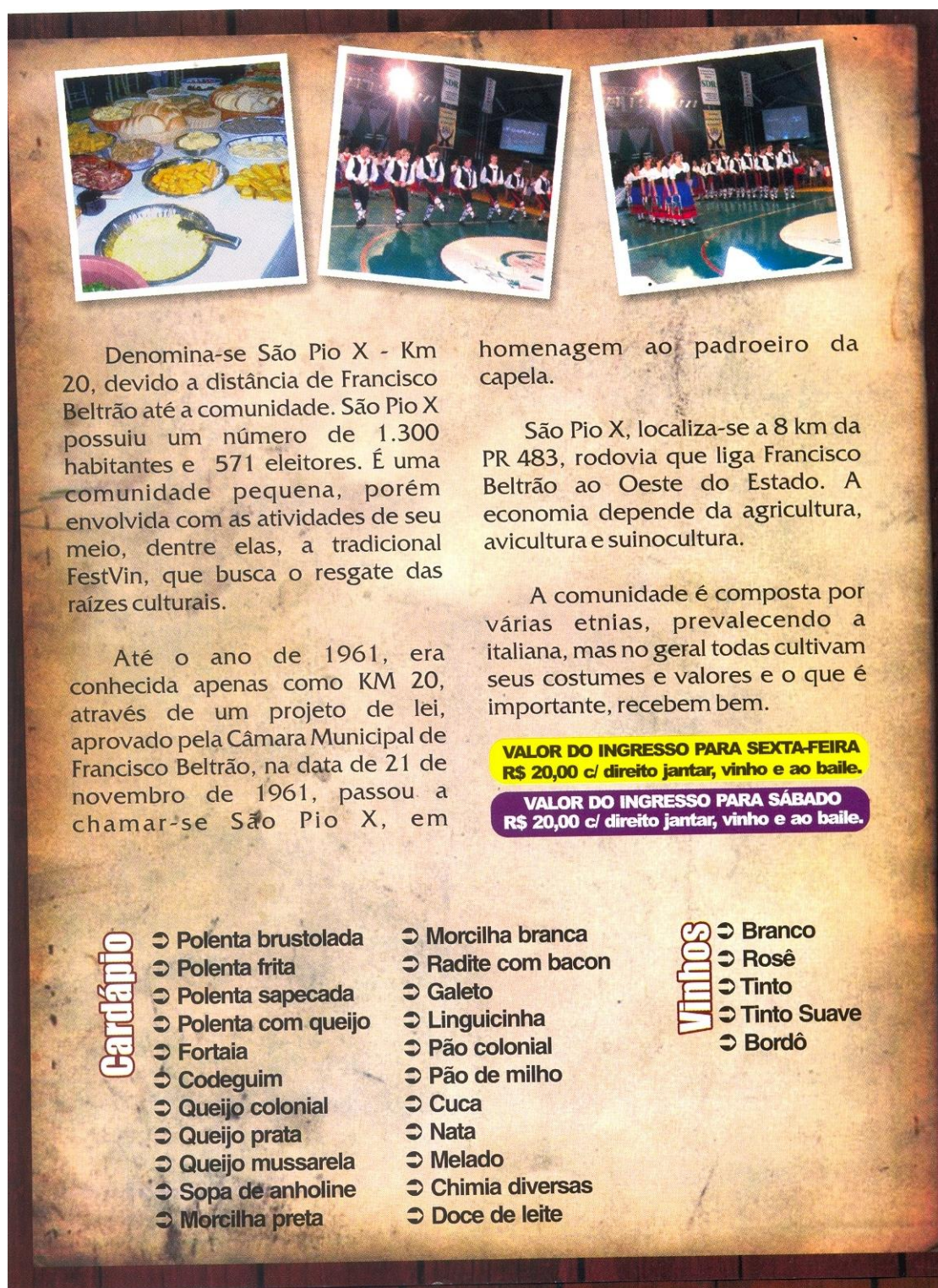
Local: Centro Social Ouro Verde  
São Pio X - Km 20  
Francisco Beltrão - PR

**GRUPO MINUANO**  
Show Baile  
**06.08 sexta-feira**  
Início 23hs

**Nacional**  
**07.08 Sábado**  
Início 23hs



**Figura 12 – Folder (Cardápio) 14ª. Fest Vin – 2010**



Salete diz qual é o cardápio da Fest Vin:

tem a polenta frita, daí aquela com o queijo em cima e aquela brustolada na chapa, que a gente tem as chapas lá na pista mesmo, nós colocamos duas

chapas destes fogões que tem a chapa [...] a gente coloca lá daí é feito lá, tem estes três tipos de polenta, tem o queijo de porco, a morcilha branca e a preta, os três tipos de salame [...] o queijo também, o mussarela, tem o branco, tem o caseiro, que é dos colonos, a gente faz a fortaia também, o radiche com bacon, a sopa de agnoline, daí tem diversos tipos de chimia, a gente pega tudo no Pazzini, que ele faz ali mesmo, eles tem tudo o tipo de chimia, de figo, de uva, [tem] mel, nata, daí cuca, pão branco, pão misturado [...] galetto, linguiçinha, e tem o vinho também, tem diversos tipos de vinho [...] entra o vinho também no jantar, que nem este ano vai ser 25 reais, daí tu janta [e] senão me engano o vinho vai ficar aberto até as dez e meia depois eles tiram o vinho. Fica livre para as pessoas consumirem até as dez e meia, depois é vendido, eles retiram as pipas tudo [...] quem quer levar embora é vendido. (2011).

Cleide Prolo também diz quais são os itens do cardápio:

A polenta que é o principal; a fortaia, daí tem o salame tipo italiano, queijos de vários tipos, inclusive o colonial, tem cuca, tem pão, tem o pão de milho, a broa, tem nata, melado, doces de vários tipos, tem a radiche com bacon, daí tem os assados que são linguiçinha, galetto que eles assam e a polenta ela é dividida assim entre brustolada com queijo e a frita, porque são os pratos quentes, daí a sopa de agnoline que é servido também. Então os pratos quentes eles são feitos na hora na verdade [...]. (2011).

A depoente Cleide reforça que a estrela do cardápio é a polenta, uma vez que é servida frita e brustolada. A polenta é frita e brustolada constantemente, por isso de fazer parte dos pratos quentes, mas antes destes dois processos, ela deve ser cozida e esfriada e isso deve ser feito no dia anterior ao Jantar.

Cleide é uma das responsáveis pela preparação da polenta, a polenta cozida, a que será a base para os outros tipos de polenta servidos, quais sejam, a frita e a brustolada. Em razão de ser a base para outros pratos, a quantidade de polenta cozida deve ser grande, sendo usado em torno de 100 kg de farinha de milho para sua preparação: “[...] porque cem quilos de farinha de milho que faz polenta é bastante [...] dos outros eu não sei os dados, eu sei bem da farinha de milho que a gente faz a polenta”. (Cleide Prolo, 2011). E há tanto tempo está encarregada da preparação da polenta, que sabe quando a mesma fica pronta pelo cheiro: “sim, pelo cheiro [...] então, me criei fazendo polenta”. (Cleide Prolo, 2011).

Do cardápio também faz parte a sopa de agnoline, e ela exige a presença de um outro tipo de prato, um que seja mais fundo: “[...] tem que ter [louça] a mais, porque servem a sopa e daí pega outro [prato] pra servir dos outros pratos, então louça precisa bastante”. (Cleide Prolo, 2011).

Com relação aos salames, queijos, cucas e pães, grande parte deles são produzidos na própria comunidade:



[...] e os frios é feito, aqui tem um frigorífico que eles servem o [...], salame, murcilha, fazem pra festa, a gente procura valorizar o que a comunidade pode produzir, claro que nem tudo ela produz, por exemplo aqui tem uma panificadora fornece os pães e as cucas, na verdade antes a comunidade fazia, agora como tem aquela panificadora e ela é em prol da comunidade, inclusive ela tá num ambiente que é da prefeitura [...] café colonial tem também aqui, e daí ela produz a um custo mais barato daí pra comunidade. (Cleide Prolo, 2011).

Na fala de Cleide fica claro que na comunidade São Pio X há frigorífico e panificadora, portanto, há como apenas adquirirem salames, queijos, cucas e pães, sem terem que destinar estas atividades para grupos de trabalhadores da Festa, o que economiza principalmente em mão-de-obra e tempo. Salete Beker também comenta sobre a panificadora da comunidade: “[...] nós temos uma panificadora [...] o agnoline e o pão de milho e o pão branco é feito ali ainda, só é feito lá [no Centro Social] a polenta”. (2011). Por esta fala de Salete, até o agnoline é preparado na panificadora, restando ao grupo, na noite do Jantar, cozinhá-lo. Contudo, logo na fala abaixo, Cleide diz que o agnoline é preparado pelo grupo responsável pelo café colonial. E em outro momento é a própria Salete que diz: “[...] que nem agora, eles [os organizadores] pediram 50 quilos [de agnoline], porque sempre nós fazíamos 70 ou 80 pras duas noites, agora como é só uma noite é 50 quilos [...]”. (2011). Então, há um desencontro na fala de Salete quanto à quem prepara os agnolines para a Festa: a panificadora ou um dos grupos de mulheres?

Há um planejamento das atividades, pois muitos pratos ou produtos típicos precisam ser preparados com dias de antecedência. Sobre esta preparação anterior, diz Cleide:

a comida a gente [faz] na semana da festa, o agnoline é feito pelo café colonial [pelo grupo responsável pelo café colonial], porque este você pode congelar, pode deixar guardado, o salame também o frigorífico faz naquela semana, porque ele tem que tá mais seco e a linguiçinha também, e a polenta é feita um dia antes porque como ela não é servida assim pronta na hora, ela é brustolada, ela é frita com queijo, daí tem que deixar um pouco na geladeira pra que ela fique mais durinha pra você fazer o corte dela, um dia antes a gente faz polenta e os pães e as cucas é tudo feito [pela panificadora da comunidade] no dia, daí tudo [é] novinho. (2011).

Salete também comenta sobre esta preparação para a Festa, mas ela diz que a polenta já é feita na quinta-feira: “[...] a festa é no sábado, quando é na quinta [a gente se reúne para] fazer a polenta, porque ela tem que esfriar, daí na quinta-feira a gente se reúne umas dez mulheres fazer polenta, tudo em panela pequena, cem quilos de farinha pra fazer polenta”. (2011). Provavelmente pela quantidade de polenta feita, o

equivalente a 100 quilos de farinha de milho, seja necessário mais de um dia para sua preparação.

Na citação anterior, Salete menciona sobre o salame e diz que ele é feito no frigorífico da comunidade. Sobre ele, o frigorífico, comenta a autora Ana Rúbia Galvão:

Na comunidade São Pio X [...] existe o Frigorífico Ferrari, que produz salames. A atividade iniciou como tradição de família, já que os avós, que vieram da Itália e se instalaram no Rio Grande do Sul, faziam salames para o consumo da família. Posteriormente, quando uma parte da família veio para Francisco Beltrão, continuaram produzindo e, como o consumo do produto é muito grande no Sudoeste, decidiram, em 1997, abrir a agroindústria artesanal. (2009, p.68).

Para o autor Márcio Eduardo,

em comparação com outras unidades agroindustriais artesanais, o produtor Arthur Ferrari, tem uma unidade com um nível de inserção mercantil mais acentuado, trabalha com sua família na unidade e possui mais quatro funcionários fixos, com carteira assinada, no processo produtivo. Porém, mesmo com certa especialização produtiva, possui uma dinâmica diferenciada de agroindústrias como a Sadia, que possuem mercadorias altamente industrializadas e que circulam no Brasil e no exterior: é outra lógica de produzir e comercializar, centrada na reprodução ampliada do capital. (2008, p.42).

Em fala anterior, Cleide afirma que “a gente procura valorizar o que a comunidade pode produzir”, então, compra-se para o Jantar apenas o que não é produzido ou plantado na localidade, ou quando o que é produzido não o é em quantidade suficiente. E completa:

De fora mesmo vem o galeto, a radiche é tirada daqui, esta do mato que dizem, a farinha é produzida aqui, no moinho daqui pra fazer polenta [...] o queijo que vem do Jacutinga que vem dali, eles são produtores de queijo, que a gente compra mesmo é isso, o resto é produzido aqui, e o vinho também é servido aqui. Tem dos irmãos “Danieli”, tem os Pazzini, tem outros produtores que são menores [...] tem o Basso dali do [Km] Quinze, então são todos os vinhos daqui do Km 20 quase que tudo [...]. (2011).

Só compram de fora o que aqui não é ofertado:

Os Danieli e os Pazzini [os vinhos] é tudo pegado aqui na região, só se não tem que chegue eles pegam de outro lugar, senão é pegado tudo da região; o queijo uma parte ali no Jacutinga que tem aquele cara que tem a fábrica de queijo ali, ovos também a gente pega da cidade, mas pra fortaia fica melhor com o ovo comum, a gente mistura [o ovo caipira e o branco]. Salame aqui tem o frigorífico, é feito aqui, só é pego fora o que não tem aqui, que nem a copa, não tem aqui e se não me engano eles pegaram de Salgado Filho [um município próximo] [...]. (Salete Beker, 2011).

Salete também afirma que priorizam os produtos locais para o Jantar, e um dos exemplos é a radiche. Ela é uma salada e é servida com bacon. Ambas as depoentes disseram que é “a radiche do mato”, ou seja, aquela que nasce aleatoriamente pelos terrenos da comunidade. Trabalhoso não é prepará-la com o bacon, mas sim coletá-la: “[...] O radiche também, aquele do mato, acha daí [fazer] com bacon, tudo assim é trabalho”. (2011).

As depoentes comentam que o cardápio da Fest Vin pouco mudou nestes 14 anos de evento (agora já 15 anos), havendo alterações nas quantidades servidas e no número de jantares. Salete comenta: “[...] às vezes a gente pega menos o que vai menos e pega mais o que sai mais, que nem o queijo prato não saia muito, daí foi pego mais o outro, o mussarela, que sai mais, é assim, a gente pega o que sai mais”. (2011). E acrescenta Cleide:

Não, o cardápio sempre permaneceu o mesmo desde a primeira festa, o que mudou foi que aumentaram muito os jantares, porque no início eram poucas pessoas, não sabiam ainda, não conheciam o cardápio, e daí um vai passando pro outro, então o que mudou foi a quantidade de comida, que tem que se prepara bastante mesmo, [...] a comida vai mesmo [...]. (2011).

Cleide afirma que “em média [...] são servidas mil e quinhentas jantas”, mas ela não especifica se em uma só noite ou juntando os dois dias de Fest Vin. O ano de menor lucro foi o de 2009, quando da Gripe H1N1, mas mesmo naquela ocasião foram servidos 700 jantares: “[...] por causa da gripe foi que deu a menor [arrecadação], porque daí o pessoal ficou meio receoso por causa da gripe, mas assim mesmo deu 700 jantas”. (2011). Mas Salete apresenta o número de jantares servidos, “sexta-feira geralmente vem na base de 600, no sábado é a base de 1800 a 2000 pessoas”. (2011). E a mesma explica essa diferença: “[...] porque na sexta era mais as pessoas de idade que vinham de Beltrão, eles não gostavam de muito tumulto, daí vinham na sexta, agora o resto vem no sábado, que nem de fora vem no sábado, daí este ano vamos fazer só no sábado”. (2011).

Salete dá a sua opinião também quanto aos pratos que tem mais e menos saída no Jantar Italiano: “Olha, a polenta e o radiche vai tudo, o que vai menos é o galeto e a linguícinha, o resto nunca sobra. Que nem a radiche com bacon, a sopa de agnoline, a sopa se é frio, se for mais frio vai mais, depende a noite como é, se a noite não é tão fria a sopa não vai, agora quando é frio vai bastante, daí tu não vence fazer [...]”. (2011). O

curioso é que Salete não fala na polenta, que, para a depoente Cleide, é a principal iguaria da Festa.

Como comentamos anteriormente, do Jantar Italiano também faz parte o consumo de vinho, e ele fica à disposição dos comensais nas pipas instaladas próximo ao buffet. “O vinho é nas pipas [...] as pipas são colocadas [...] atrás dos buffets, daí as pessoas passam pelo buffet, passam pela pipa e já pegam o vinho, pega a polenta quentinha também”. (Cleide Prolo, 2011).

Ao analisarmos as falas das depoentes quanto ao cardápio da Fest Vin e mesmo vendo-o nos *folders* do evento, parece-nos que há uma mescla de produtos tanto italianos quanto alemães. Salete até diz que “[...] nós servimos o café colonial também [...]”. (2011). E Cleide diz “que o agnoline é feito pelo [grupo] do café colonial”. Porém, o mesmo não é assim definido nos cardápios da Fest Vin, ou seja, em nenhum dos *folders* aparece escrito “café colonial”. Há produtos no cardápio que fazem parte de um café colonial alemão, mas não há qualquer especificação nos *folders* que será também servido Café Colonial na Fest Vin. O que pode ter ocorrido é a inserção de uma promoção à parte na comunidade junto ao cardápio da Fest vin quando das entrevistas. Melhor dizendo, quando entrevistadas, as depoentes acabaram por incluir na Fest Vin uma promoção que ocorre em outro período na comunidade. Mas, cometeriam as duas o mesmo equívoco?

Então, as depoentes citam a “cuca alemã”, a “broa”, as “chimias”, e o “café colonial”, e esses não são produtos habituais de italianos, mas sim de alemães. Provavelmente tenha acontecido a junção dos produtos destas duas etnias nos padrões do cotidiano alimentar dos moradores do distrito São Pio X, mas tratando-se de uma Festa Italiana, apenas produtos típicos daquela etnia deveriam ser ofertados aos comensais, afinal, lê-se nos prospectos “Festa da Cultura Italiana”.

Salete afirma com veemência que a Fest Vin “é italiana sim, é uma festa italiana. Ainda predomina sim o italiano, bastante é [da etnia] italiana sim, a festa é italiana [...] só a Fest Vin, só em agosto, que nós servimos esta comida italiana, só uma vez por ano”. (2011). Porém, o mesmo não ocorre com Cleide, chegando a mesma a afirmar que “[...] mas eles [da Secção Jacaré] é jantar italiano [...]” (2011), e, em outro momento, “[...] esta festa [a Fest Vin] na verdade ela não é chamada festa italiana, ela é Fest Vin, festa do vinho [...]”. (2011).

Ao observarmos o cardápio da Fest Vin e o compararmos com o Jantar Italiano da Secção Jacaré, verificamos que são diferentes, e sobre isso Cleide comenta: “[...] é

diferente do nosso, eles [da Secção Jacaré] tem massas, lasanhas, é bem diferente do cardápio do nosso, não tem nada a ver com o nosso [...]”. (2011). Os cardápios apresentam sim diferenças, mas ambos servem pratos da culinária italiana, e isso é indiscutível.

## **6.2 O Grupo Folklórico Va Pensiero**

Cleide Prolo comenta que “ele praticamente nasceu junto com a festa”. (2011). E continua: “Inclusive, eu participei vários anos do grupo de dança, daí eu tinha me afastado porque era muito compromisso, e aí ficou um casal que são meus compadres, eles até nem moram mais aqui foram pra Beltrão este ano, e eles que tocavam o grupo. O grupo não tem incentivo nenhum, este [o Grupo com a formação atual] não tem”. (2011).

Em outro momento diz Cleide: “[...] tinha o grupo de dança que agora este ano tá parado por falta de incentivo, lógico, não tem nenhum incentivo daí você desanima, e este ano não vai ter grupo de dança então também tinha o grupo de dança que participava [...]”. (2011). E a mesma complementa:

[...] as pessoas vão perguntar [porque do Grupo não se apresentar este ano], porque eles sempre dançam na festa, eles vão perguntar “cadê o grupo?” Porque tem aqueles que não, a cultura em Beltrão não é muito valorizada na verdade, mas tem pessoas que valorizam e que vem pra ver o grupo também, este ano infelizmente tá parado, e agora tá muito em cima pra eles estarem se preparando, porque exige muito ensaio, exige uma preparação física muito grande, porque a dança italiana é rápida, pulada, gritada e hoje o pessoal que é do grupo tá meio gordinho. (2011).

E Cleide ainda reforça: “[...] é uma pena não ter este incentivo, porque aqui morreu o grupo de danças, no Jacaré [na Secção Jacaré] morreu o grupo de danças, e no Jacutinga também”. (2011).

Em anos anteriores, a distribuição dos lucros da Fest Vin era diferente, de forma que o Grupo Italiano dispunha de 10%, o que possibilitava a compra de roupas e acessórios. Além disso, a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão também auxiliava nas questões práticas do Grupo, como compra de roupas e pagamento de professor de dança. Infelizmente, de acordo com Cleide, estas possibilidades de incentivos para o Grupo não ocorrem mais. Cleide comenta:

[...] então com este lucro [10 %] o grupo conseguiu trajes e em parceria até da prefeitura, mas depois você não pode ficar só com dois ou três trajes, eles tem que ir ampliando, tem que ir mudando, tem que ir mudando o visual e pra isso tem que ter investimento de quem? Da Cultura, com parceria da prefeitura ali pra que haja um incentivo. Por exemplo, você pagava um professor que é do grupo de dança de Guarapuava, que eles que vieram na primeira festa pra se apresentar e a partir daí então o grupo nasceu, e aí ele vinha de lá, ele é um dançarino [...] vinha de lá pra estar ensaiando a gente aqui, muito exigente, muito bom, que eles querem tudo perfeito, eles não gostam de mal dançada, então nem se apresente se é pra dançar mal dançado. Nem sei se o grupo deles tá em pé ainda, mas eu acredito que está, eles eram muito bons e as danças todas elas tem a sua história lá da Itália, não é uma invenção de ninguém, cada dança tem a sua história. Ele veio por alguns anos, ele vinha aqui ensaiar uma vez por ano, ele vinha daí ele trazia danças novas, mas ele só colocava danças novas se aquelas que ele tinha ensinado estivessem bem dançadas, senão ele voltava tudo até aprender bem e são danças que forçam bastante o joelho, tem que tomar cuidado com o joelho que força bastante, muitos já tiveram problemas no joelho por causa da dança, então tem que começar claro desde pequeno forçando e não há um preparo físico, não tem uma clínica pra estar te preparando, tudo assim “no grito”, então se você não se cuidar pode até ter um problema no futuro. Eu dancei no grupo também, inclusive tem uma dança que não dançam mais porque o solo era eu, eles não conseguem, o rapaz pega a moça assim e rodeia e ela tem que ficar retinha, deitada reta e depois que eu sai não dançaram mais porque ninguém conseguiu fazer o solo. [Exige] preparação, era ensaio todo final de semana, daí a escola cedia o espaço porque na época eu era diretora da escola também, cedia o espaço pra que eles estivessem usufruindo da escola pra ensaiar, depois mudou a direção ela também cedeu espaço pra ensaiar lá no saguão da escola, a gente ensaiava lá que era um lugar melhor, mas depois acabou, daí claro que muitas pessoas estão estudando, não tem disponibilidade pra estar todo sábado aqui, mas se você reerguer de novo acredito que novas pessoas iam participar [...] vai saindo uns, mas vai entrando outros e aqui tem tanta piazada por aí que poderia estar participando. (Cleide Prolo, 2011).

A depoente afirma que o Grupo Italiano do Km 20 nasceu a partir da apresentação na Fest Vin do Gruppo Folklorístico Italiano Anima, de Guarapuava, Paraná. Como comentamos em outro momento, no *folder* da 3ª. Fest Vin, que é o primeiro *folder* que temos da Festa, consta que este Grupo de Guarapuava apresentou-se na comunidade em 1999. Porém, como não temos os *folders* das duas Festas anteriores, não sabemos se esta foi a primeira apresentação do Grupo no Km 20. Então, mediante as fontes que temos, podemos dizer que o Grupo Folklorístico Italiano Va Pensiero, da comunidade São Pio X, nasceu em 1999, portanto, após a instituição do “*Projeto Nossas Raízes*”.

### **6.3 A Divisão de Tarefas e os Recursos Advindos da Fest Vin**

A depoente Cleide diz que “é 100 pessoas que trabalham [na Fest Vin] [...] Boa parte da comunidade, ainda mais aqui que é uma comunidade de bastante idosos, então o que tem de jovens mais novos trabalham em todas, daí durante a semana as pessoas de

cada entidade vem ajudar, vem representar e ajudar”. (2011). Salete não lembra quantas pessoas trabalham na festa, mas “[...] é bastante gente [...]” (2011), porque é preciso pessoal para o buffet, para a portaria, para a cozinha e tantas outras tarefas.

E para organizar a Festa, é preciso começar com meses de antecedência. Como a Fest Vin ocorre em início de agosto, é em junho que principiam as reuniões semanais com os trabalhadores da mesma: “toda semana tem reunião desta época [junho] em diante, toda semana eles se reúnem pra debater [...]”. (Salete Beker, 2011).

Cleide comenta: “Trabalho na cozinha e também na apuração dos votos da rainha”. (2011). Na cozinha ela trabalha desde o início, mas não lembra quando começou a realização da escolha da rainha e princesas e nem quando ficou encarregada da apuração dos votos da rainha: “este [concurso] não teve no início, a edição que começou, agora não lembro, mas não foi desde o início [...]”. (2011).

São duas tarefas bem distintas e podem ser realizadas conjuntamente, porque a apuração dos votos é feita ainda antes do início do Jantar Italiano. Durante algumas semanas, e que antecedem a Fest Vin, as candidatas a Rainha e 1<sup>a</sup>. e 2<sup>a</sup>. Princesas vendem votos na comunidade e arredores. Aquelas que mais vendem, são coroadas Rainha e Princesas do evento: “[...] daí a candidata aqui não é escolhida pela beleza, é pra arrecadar fundos”. (2011).

Estas 100 pessoas que trabalham na preparação da Fest Vin fazem parte de grupos distintos, ou melhor, possuem tarefas distintas:

Na cozinha, por exemplo, eu fico responsável pela cozinha. No início não era eu a responsável, mas agora faz uns quantos anos que sou eu a responsável, aí eu divido, chamo um grupo “você faz a sopa”, “você faz a polenta frita”, “você faz a polenta brustolada”, que é lá no salão, que daí serve quentinho nos fogões lá, são três fogões que ficam lá perto dos buffets, outros trabalham no buffet, ali na cozinha tem que organizar quem trabalha, dá as dicas de quem trabalha e de quem faz o que, cada qual tem sua parte, uns é da fortaia, outros é do corte de frios, tem as mulheres que ficam lá dos pães, cucas e outros queijo e salame, morcilha estas coisas. (Cleide Prolo, 2011).

Como a depoente Cleide trabalha na cozinha da Fest Vin, é a partir desta sua realidade que apresenta exemplos da distribuição de tarefas, uns preparando a polenta, outros cortando os frios, e assim por diante. O interessante é que a sua fala deixa claro que é possível ocorrer uma “promoção” dentro das atividades desenvolvidas, quando menciona que agora é que é responsável pela cozinha.

Além disso, Cleide diz que algumas tarefas precisam ser feitas antecipadamente ao Jantar, como a arrumação do buffet, mas que outras só devem ser realizadas no decorrer

do Jantar, por exemplo com relação a polenta brustolada. Essa polenta é “sapecada” nos fogões que são instalados próximos ao buffet, na presença dos comensais, permitindo que ela chegue ainda quente nas mesas.

Ainda, Cleide fala de mulheres que ficam encarregadas de pães e cucas, e isso nos faz pensar na distribuição de tarefas também entre homens e mulheres. Sobre esta questão, comenta Cleide: “Tem [divisão] porque, por exemplo, a polenta quem faz são as mulheres, os homens não fazem, daí então os homens ficam mais na organização do Centro Social em si, no caso nas mesas, estas coisas mais pesadas, assar carne, assar linguiçinha, galeto, então este lado fica para os homens”. (2011). Atentando para o cardápio servido no Jantar, vê-se que a linguiça e o galeto são mesmo servidos no espeto, o que exige o contato com o fogo.

Cleide também diz que no início da semana da Festa, à noite, e após o trabalho, as mulheres se reúnem no Centro Social para lavar e secar toda a louça que será servida no Jantar Italiano: “[...] porque a gente sai do trabalho e a gente vai à noite lá durante a semana, as mulheres principalmente porque a gente vai a noite lava as louças, porque tem que lavar tudo, e é louça, nós temos aí dois mil pratos e assim por diante”. (2011).

Salete diz: “Sempre ajudei na cozinha, desde o começo até agora sempre ajudei na cozinha”. (2011). E ela também comenta das divisões das atividades da Festa:

Não, no dia da festa tudo faz junto. A gente divide, que nem eu e minha irmã a sopa de agnoline é por nossa conta, daí é tudo dividido, porque senão vira uma confusão, e depois a gente se ajuda, que nem a sopa, depois que tá pronta pode dar uma mão pra outra, pra se ajudar, mas é dividido, até o sábado o dia inteiro é tudo junto, agora a noite cada um tem a sua função, que daí quem vai nos fornos cuidar as polentinhas, que tem aqueles fornos de cimento, a gente assa polentinha naquele, agora neste último foi encontrada um grandão aí é melhor, não tem tanto calor, lá precisa quatro, acho que deve ser, porque precisa dois casais só nos fornos pra assar linguiçinha, galeto acho que deve ter uns 5 ou 6 [...]. (2011).

Salete inicia sua fala dizendo que no dia da Festa há uma cooperação mútua, pois se alguém termina sua atividade ou tem uma folga, auxilia o outro. Mas ela reforça que é fundamental a distribuição de tarefas, “porque senão vira uma confusão”. Ela inclusive diz que as tarefas são divididas por pessoas e por casais. E em outro momento da entrevista reafirma a questão da divisão de tarefas:

Olha, mais [a divisão entre atividades de homens e mulheres] é na churrasqueira. No forno é casal, quando vai a mulher eles escalam o casal pra ir; na cozinha as mulheres, mas no resto é tudo junto, que nem na copa, também pra servir ali a bebida, cortar os pães, fatiar os pães, é tudo junto, é



casal, é os dois, porque tem os embutidos para fatiar, é tudo o casal, o homem e a mulher eles escalam que fica melhor. (2011).

Acima, a depoente Salete diz que ela e a irmã, entre outras mulheres, ficam responsáveis pela sopa de agnoline. Isso nos faz pensar na participação de famílias na Fest Vin, ou seja, que, até por ser uma pequena localidade, às vezes famílias inteiras trabalham na sua organização, mães, pais e irmãos na preparação do Jantar e filhos no Grupo Folklorístico, e por isso também participando daquelas tarefas estipuladas para o Grupo.

Salete ainda afirma que “assam polentinhas nos fornos”. Ao verificarmos o cardápio do Jantar, não há qualquer referência a “polenta assada”. O que consta é “polenta brustolada”, mas esta, como já comentamos, é “sapecada” em chapa de fogão. Provavelmente a depoente equivocou-se neste aspecto.

A decoração do Centro Social sempre ficou a cargo dos integrantes do Grupo Folklorístico e de alguns alunos e professores da Escola, e a recepção ao público era feita apenas pelos integrantes do Grupo: “eles ajudam também a decorar [...]”. (Salete Beker, 2011). Confirma Cleide: “[...] a decoração do Centro Social era feita pelo grupo de dança e a escola, agora vai fazer bastante falta o grupo de dança [...] A recepção era o grupo de danças que fazia [...]”. (2011).

Mencionamos anteriormente que este ano o Grupo Va Pensiero não participará da Fest Vin, e como os seus integrantes desempenhavam várias funções, farão falta no andamento das atividades da Festa. Provavelmente a responsabilidade por estas tarefas seja toda ela repassada aos membros da escola, tanto que a professora Cleide já diz:

[...] eu não sei o que vou fazer agora este ano porque o grupo de dança não tá [...] eu sou da escola, a escola tem que fazer a decoração, eu tava pensando em levar uns alunos da escola e durante a semana, não deixar pros últimos dias, durante a semana já, porque quando nós voltamos das férias ali já vai ser a festa, então durante a semana ir lá com os alunos e organizar. Já projetei mais ou menos o que eu quero fazer, pra deixar só o finalmente lá pra escola, porque a escola também não pode dispensar os alunos e ir lá, tem que dar aula, eu tenho que dar aula, tenho que dar um jeito, mas a diretora sempre dispensa na quinta-feira, porque na quinta- feira inicia pra valer. (2011).

Em função de que é extremamente trabalhoso preparar duas noites consecutivas de Jantar Italiano, os organizadores querem fixar apenas uma noite para a Fest Vin, até porque possuem espaço suficiente para servir um grande número de jantares de uma só vez. É como explica Cleide:

Era dois dias, daí o ano que teve a gripe [2009] foi só uma noite, daí ano passado voltou duas noites de novo e este ano eles decidiram, optaram por fazer só uma noite, porque antes faziam duas noites porque não tinha espaço, era muita gente pra pouco espaço, agora cabe lá 4000 pessoas sentadas no espaço, então não tem porque fazer as duas noites, porque é muito cansativo, porque você tem que fazer tudo de novo no sábado, fazer tudo na sexta e fazer tudo de novo no sábado, aí era complicado, trabalha muito, [muito] serviço, é cansativo, você cansa acordar de madrugada e dormir tarde, porque tinha baile também às duas noites [...]. (2011).

Salete reforça que a intenção é concentrar a Fest Vin em uma só noite e também diz que isso se deve por terem espaço suficiente para servir um grande público apenas no sábado: “[...] só que este ano vai ser só no sábado, porque o pavilhão tinha pouco espaço pra fazer só uma noite, agora como a gente tem bastante espaço, vai ser só uma noite, só no sábado”. (2011).

A mesma depoente confirma que a comunidade gosta de participar, mas não esconde que dois dias de Festa são bem cansativos para os trabalhadores:

[A comunidade] gosta, nesta festa todo mundo ajuda, porque é cansativo. Quando [é] duas noites, menina do céu, é cansativo! Daí no sábado tem que ir lá fazer tudo de novo, na sexta você chega em casa de madrugada e no sábado, oito horas, você tem que estar lá pra organizar, pra limpar, pra depois no sábado a noite de novo [preparar tudo], é duas noites e dois dias, e na quinta- feira você fica o dia inteiro até umas horas da noite fazendo a polenta, é cansativo [...]. (Salete Beker, 2011).

Como dissemos, são muitas as pessoas envolvidas na preparação Fest Vin e elas não recebem por isso, como deixa claro Cleide, “não [recebemos para trabalhar na Fest Vin], é trabalho voluntário”. (2011). Salete confirma que não recebem para trabalhar na Festa, mas diz que também não precisam pagar pelo Jantar: “Não, quem trabalha não paga [o jantar], nós nunca pagamos o jantar. A gente trabalha [e] não recebe, mas não paga [o jantar] [...] também a comunidade ajuda, não recebe nada”. (2011).

Mas todas elas participam motivadas principalmente pelo desenvolvimento da comunidade e para a boa recepção aos turistas. Cleide explica suas razões para trabalhar na Fest Vin:

[...] O que me move é ver a satisfação das pessoas quando saem agradecendo e dizendo que tava muito bom, e a comunidade cresce com isso, então, se você mora numa comunidade do interior, pra você não deixar ela morrer, pra você não deixar ela cair [...] cada um [deve] fazer a sua parte, cada um tem que dar a sua contribuição e acho que isso eu faço bem, isso me satisfaz, é cansativo, eu até falei que não queria mais, eu queria usufruir da festa, que até hoje eu nunca usufrui de eu sentar lá no jantar, aproveitar, então este ano eu disse que eu queria, mas meu marido sendo o presidente do clube, ele ficou dois anos afastado [...] no fim nós que assumimos e agora ele assumiu de novo, daí você tem que ajudar, precisa fazer com que a festa aconteça,

porque se você deixar ela cá, que nem o grupo [de dança], saem as pessoas responsáveis [...] pelo Centro Social, acaba a festa. (2011).

E Salete também fala sobre suas razões para trabalhar na Fest Vin e em outras promoções realizadas pelas associações do distrito:

Eu sempre gostei de trabalhar, sempre, aqui na igreja também quase todas as festas eu ajudo, jantar que tem é difícil ficar em casa, eu sempre gostei de ajudar, participar [...] é diferente [...] do que você fazer só pra ti em casa, faz, mas não é igual tu fazer bastante, parece que não fica igual, você fazer junto é mais gostoso, você trabalhar numa turma é mais divertido, passa as horas mais rápido. (2011).

É interessante constatar na fala de Cleide que ela gostaria de usufruir da Fest Vin, porque “até hoje eu nunca usufrui”. Isso deixa claro que a Festa é mesmo preparada, pensada para os turistas e não para os moradores da comunidade. E uma fala de Salete sintetiza muito bem isso: “porque a gente tá lá trabalhando, tu vê pouco [...] tu não participa, só vê aquele movimento [...]”. (2011). E como o distrito é pequeno, basicamente são as mesmas pessoas que trabalham nas promoções feitas pelas várias associações da comunidade, aí novamente estas pessoas não usufruem, pois estão preocupadas com a condução dos eventos.

Mas, mesmo diante de tanto trabalho e responsabilidades, a junção de pessoas para a realização de uma mesma tarefa, propicia diversão: “Tudo é muito engraçado, porque daí a gente tá lá, todo mundo junto [...] acaba uma contando uma piada aqui, outra dali, porque se você se distrai você ri o tempo todo, você cansa, mas ao mesmo tempo você se diverte [...] a gente brinca e conversa quando a mulherada se reúne, você já sabe o que sai, né? Muita piada”. (Cleide Prolo, 2011).

Salete diz: “[...] o que eles agradecem a gente!! [...] e cada vez mais vem elogios de todos, eles gostam, porque a maioria [dos pratos] é feito aqui, não é comprado fora [...]”. (2011).

Segundo Cleide Prolo, “o lucro da festa [...] já chegou até a vinte e cinco mil [reais]”. (2011). Porém, é importante dizer que desse lucro faz parte os proventos do Jantar Italiano, da venda de votos para a Rainha e Princesas da Festa, e do Baile. Não há uma contabilidade específica para cada segmento da Fest Vin: “[É] tudo junto, das candidatas também, tudo é incluso, em prol do Centro Social, aí todas as entidades ajudam porque o Centro Social ele é cedido pra todas as entidades fazerem promoções [...] o esporte [participa] que pra manter o esporte precisa deste dinheiro também, então todas as entidades trabalham nesta festa”. (2011).

Sobre o lucro, Salete também fala: “Dá um bom lucro [...] este ano [2010] acho que deu 18 mil [reais], [mas] teve ano que deu 20 mil [reais] de lucro as duas noites. Sim, dá lucro. Mas isso incluindo tudo, fecha tudo, não fazem separado, no caso que nem as duas noites é este lucro”. (2011).

A depoente Cleide diz que no início a distribuição dos lucros era diferente, havendo uma porcentagem dos lucros para cada entidade participante da Festa:

[...] o lucro era dividido, a igreja que necessita de mais dinheiro ficava com vinte por cento e vinte por cento pra escola, daí dez pro grupo de dança, cinco pro clube de mães, cinco pros idosos e os outros quarenta por cento ficava pro Centro Social, o lucro era bem dividido. Aí que eles começaram a pensar “então vamos deixar o lucro do Centro Social só pro Centro Social”, ele faz uma promoção por ano que é a Fest Vin e às vezes sai um baile quando sobra uma data, senão é só a Fest Vin, daí cada entidade usa o Centro Social pra fazer a sua promoção, cada qual tem o seu lucro, isto também acontecia no início [...]. (2011).

Ainda com relação aos lucros, Cleide afirma:

[...] É um lucro bem significativo. Por isso que tem este lucro, na verdade pra ampliar e deixar o Centro Social com mais condições de fazer a festa mesmo, claro que só com o lucro da festa você não faz isso, pra ampliação precisou também de verbas municipais, estaduais, que não é possível só com o lucro das festas se ampliar, mas se iniciou assim só com o Centro Social na parte de cá, depois foi construído um ginásio com verbas estaduais também, e as reparações que tem que ser feitas daí é com o lucro da festa, estas reparações que são mais simples. (2011).

Salete também afirma que:

eles [os organizadores] investem [o lucro] no Centro Social [...] porque sempre precisa [...] que nem a reforma [do pavilhão], é tudo com o lucro da Fest Vin, que eles vão reformando [...] que nem a pista [...] no começo não tinha, era só o piso liso, depois eles tiraram [e] colocaram tudo cerâmica [...] os banheiros também tem que reformar de vez em quando [...] é com lucro da festa que fazem as reformas. (2011).

Então, todos na comunidade se envolvem, pois quanto maior for o lucro da Festa, maior será o valor para ser investido nas adequações e melhorias do Centro Social, espaço usado pelas associações para desenvolverem suas inúmeras atividades. Até porque, “[...] que nem o primeiro prédio [o 1º. pavilhão comunitário] foi a prefeitura [de Francisco Beltrão que construiu], mas depois não [auxiliaram mais] [...]”. (Salete Beker, 2011). Na verdade, a depoente Cleide comenta que a prefeitura municipal ainda auxiliou na transformação da fachada do Clube Social, de modo a adequá-la à cultura italiana, e isso foi feito na administração de Vilmar Cordasso. A imagem do “novo” Centro Social,

como já mencionamos anteriormente, consta do *folder* da 13ª. Fest Vin, realizada em 2009.

Também é importante lembrar que não apenas o Centro Social precisa de melhorias e reparos, mas utensílios e louças, dentre outros objetos, precisam ser substituídos, e sobre isso fala Salete: “[...] sempre tem que comprar [alguma coisa], porque [por exemplo] prato, você quebra bastante é prato de louça, e [as] formas ficam velhas, tudo tem que comprar [...] cadeira quebra, tem que comprar”. (2011).

Com relação a parcerias e patrocínios, Cleide diz que praticamente não os há, o que ocorre é o apoio da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão na confecção dos *folders* e o patrocínio nos blocos para escolha da Rainha e Princesas da Festa. À respeito dessas parcerias e patrocínios, comenta Cleide: “As parcerias são estas entre as entidades [do distrito]. [E] patrocínio até tem pra algumas coisas, pra blocos de candidatas, pra este tipo de coisa daí tem patrocínio [...] mas senão [não]”. (2011).

E por falar em blocos para as candidatas a Rainha e Princesas da Festa, já dissemos em outro momento que a depoente Cleide nos relatou que “a candidata aqui não é escolhida pela beleza, é pra arrecadar fundos”, (2011). Salete também frisa que esta promoção possibilita ganhos para a Festa: “isto também dá um bom dinheiro [...] elas vendem [números], arrecadam dinheiro, daí quem faz mais [vende mais números] fica rainha, é assim. Não é de desfile, é de arrecadar [...] teve ano que teve três candidatas e uma quer fazer mais que a outra [...]”. (2011). Contudo, é só Salete que diz que aquela que é coroada Rainha, recebe como prêmio aproximadamente 20% do que foi arrecadado: “[...] eles dão, se não me engano, vinte por cento pra ela, que ela gasta também, que nem pra sair nos lugares”. (2011). Depreende-se de sua fala que esse valor será investido em participações em outros eventos do município, visando divulgar a Fest Vin e a própria comunidade.

Salete menciona a questão de doações de produtos para a Festa: “Olha, uma época era [doador], agora, ultimamente não. Uma vez a Gralha Azul doou [ovos], faz muito tempo, ultimamente é tudo comprado [...] tu não consegue mais doação, é tudo comprado”. (2011).

Outra possibilidade de lucros, não para o Centro Social, mas para cada produtor, é a partir da venda de produtos típicos da comunidade, como queijos, vinhos e salames. Dissemos anteriormente que em alguns *folders* consta que “haverá venda de produtos típicos da comunidade”. Então, os turistas também podem levar para casa alguns dos produtos consumidos no Jantar. Comenta Salete: “Sim, tem gente que compra [produtos

que são feitos na comunidade]. Nós sempre fizemos a mais pro pessoal, se quer levar, que nem a maioria leva salame, queijo, agnoline eles compram, a gente sempre faz mais pra não faltar e vender, mais é no sábado à noite que o pessoal compra bastante, que vem de fora compra”. (2011).

Aliás, no *folder* da 3ª. Festi Vin lemos: “O Projeto Nossas Raízes prevê a constante busca da identidade cultural, bem como a agregação de renda na comunidade, fatores estes que estão sendo trabalhados em parceria com a comunidade local”. (1999).

Para Ana Galvão, “a grande quantidade de atividades produtivas agroartesanais, no Sudoeste do Paraná e em Francisco Beltrão, pode ser explicada pela composição étnico-cultural dos imigrantes que ocuparam a região”. (2009, p.67).

E a mesma autora complementa:

quando falamos em aspectos culturais percebidos em Francisco Beltrão podemos assinalar as heranças, sejam elas de origem étnicas ou não, como gastronomia, danças, linguagem, religião, arquitetura, eventos e outras, originadas em decorrência da forma e motivação da ocupação de Francisco Beltrão, por exemplo, a grande presença de pequenas propriedades rurais, de agroindústrias artesanais e do predomínio do trabalho familiar. (2009, p.57).

Segundo o professor Eduardo (2008),

o conhecimento agroartesanal é um saber fazer produtivo desterritorializado e tem seu epicentro histórico em países como a Itália e a Alemanha. Assim, como a ocupação efetiva da região foi realizada, na maior parte, por descendentes de italianos e alemães, as atividades artesanais alimentícias, intimamente ligadas à unidade produtiva familiar, foram reproduzidas de forma similar à organização social e territorial que tinham em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul.

Portanto,

[...] as agroindústrias artesanais, no Sudoeste e em Francisco Beltrão, não são apenas opção de produção, mas o contexto histórico-cultural transformadas em patrimônio territorial. O saber fazer, a herança e a mão-de-obra familiar bem como a produção artesanal dão outro valor ao produto, o valor simbólico e identitário. (GALVÃO, 2009, p.67).

Segundo Eduardo (2008), “[...] não somente a organização da produção de forma agroartesanal é herança dos migrantes, mas também os produtos cultivados e transformados. O destaque de produção no município de Francisco Beltrão é para queijos, vinhos, leite pasteurizado, salames, frango, melado, cachaça e açúcar mascavo”.

Ainda para Eduardo (2008),

as agroindústrias familiares de descendentes de italianos de Francisco Beltrão são, em grande parte, da área da pasteurização do leite, da fabricação de queijos, de abatedouros de suínos para produção de embutidos e da fabricação de doces, vinhos e compotas. Já as agroindústrias de descendentes de alemães e poloneses são mais diversificadas, trabalhando com pasteurização de leite, fabricação de queijos, abatedouros de suínos e de aves, produção de cachaça, beneficiamento de mel, filetagem de pescados, seleção de ovos, entre outros.

Em razão da significativa presença italiana na região, a produção de vinho ganhou destaque, tanto que foi criada a Associação Beltronense de Vitivinicultores, ABEVI. Além disso, a produção agroartesanal originou a abertura de um espaço no centro de Francisco Beltrão para exposição e venda de variados produtos oriundos das pequenas propriedades do município. Diz Galvão,

é importante mencionar, ainda, que, através de iniciativa da ABEVI e da Cooperativa de Comercialização da Agricultura Familiar Integrada – COOPAFI, em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Agrário e a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, foi inaugurado, em dezembro de 2007, o Centro de Comercialização de Produtos da Agricultura Familiar [...] com a finalidade de comercializar o excedente de produtos de agricultores familiares e agroindústrias artesanais dos municípios da região [...] Os produtores deixam a mercadoria em forma de consignação para serem comercializados e o valor arrecadado com venda é repassado aos produtores mensalmente [...] fazendo a intermediação entre o produtor rural e o consumidor da cidade, abrindo mercado e valorizando os produtos da agroindústria artesanal de Francisco Beltrão e região. (2009, p.69-70).

#### **6.4 O Público da Fest Vin**

Como já dissemos acima, o Centro Social da comunidade tem capacidade para receber em torno de 4 mil pessoas em uma só noite, e quando o pavilhão era menor, em torno de 3 mil pessoas jantavam nos dois dias de Festa, portanto, um grande público prestigia o evento. Deste público, fazem parte os moradores da comunidade e os turistas. Na comunidade São Pio X há o predomínio de descendentes de italianos, e eles participam da Festa, mas os moradores de outras etnias também se fazem presentes, inclusive trabalhando. Como diz Cleide: “Tem poloneses, tem os alemães, tem os caboclos como são chamados, mas tem uma boa quantidade de poloneses aqui, mas a maioria que prevalece mesmo é italiano, claro que no início era só italianos, mas com o passar dos anos foi tendo uma miscigenação”. (2011). E Salete corrobora: “aqui tem polonês, tem de tudo aqui na comunidade não é só italianos não, mas eles participam, todos eles participam”. (2011).

Cleide também afirma que “as pessoas que não trabalham vão, todas vão, a maioria vai, porque gosta mesmo [...]”. (2011). E isso “envolve famílias [...] geralmente as famílias [...] vem pra participar junto”. (2011). Depreende-se de sua fala que grande parte dos moradores que não estão trabalhando na Fest Vin, participam da mesma como convidados, ou seja, compram o ingresso para degustarem o Jantar e outros atrativos do evento.

Inclusive, Cleide comenta que há críticas com relação ao preço do ingresso, que muitas pessoas da comunidade consideram alto o seu valor: “[...] às vezes as pessoas acham o preço meio caro, mas as pessoas que vem aqui elas têm direito ao jantar, ao vinho e ao baile [...]”. (2011). Em razão dessas reclamações, os organizadores resolveram estipular preços diferentes para aqueles com mais de 60 anos: “[...] então, este ano vai ser feito diferente um pouquinho no valor, por exemplo, pessoas acima de 60 anos não vai ficar no baile, dificilmente, ela vai pagar 15 reais pra jantar e beber, se não gosta de vinho vai ter que comprar outra bebida, mas quem gosta do vinho vai usufruir do vinho também e os demais 25 [reais], que daí fica pro baile”. (2011).

Salete também comentou acerca dessa diferenciação de valores para a Festa desse ano:

aqui na comunidade todos participam, o que não tá trabalhando na noite vai, todos participam aqui. Até agora eles fizeram pra pessoas idosas no caso 25 [reais] é normal, pra pessoas com mais de 60 anos, [como] comem pouco, vão fazer 15 reais aqui da comunidade, pra incentivar as pessoas mais de idade também vir, porque o jantar é cedo, começa a servir sete e meia, eles vão porque geralmente eles vão na sexta, mas como agora eles vão fazer só no sábado, vão fazer 15 pra eles ir também. (2011).

É importante lembrar que já falamos em outro momento que a maioria dos moradores da comunidade é de idosos, então, esta decisão vai de encontro à esta significativa parcela da população. Inclusive, em outro momento de sua fala, Salete frisa o pequeno número de jovens na localidade: “[...] aqui jovem tem muito pouco, eles saem tudo pra trabalhar, porque aqui na verdade tem o colégio que nem pra trabalhar é o colégio, daí eles saem pra cidade [Francisco Beltrão e município vizinho]”. (2011).

O depoimento anterior de Cleide, quando ela diz que “quem não está trabalhando vai na Festa”, também nos relembra que quem está trabalhando na Fest Vin não festeja, não degusta do Jantar e de seus desdobramentos. O tempo de quem organiza e serve o Jantar é o tempo do trabalho. E Salete reforça: “[...] só que a comunidade em si tá bastante em função do trabalho, porque aqui é um lugar que tem bastante pessoas idosas



na sede aqui, a maioria que são daqui estão trabalhando [...]”. (2011). Portanto, “a festa é para os outros, a maioria é de fora [...]”. (Salete Beker, 2011).

Além dos moradores do distrito, há os turistas, e estes são a maioria do público presente. Cleide diz que eles chegam “de vários municípios, tem até de Santa Catarina, tem vezes que vem gente pra cá, quem tem conhecido divulga nos outros lugares, eles vem [de] Cascavel, Ampére, Realeza, Renascença, vem todo mundo, tem gente de todo lado e de outros Estados também”. (2011).

Salete também fala sobre os turistas da Festa, que:

vem de Enéas [Marques], aqui a redondeza vem de tudo, porque quando eles tão lá em cima anunciando, eles dizem o grupo de tal lugar, até de Mato Grosso ano passado tinha um grupinho que vieram passear aqui em Marmeleiro e daí a turma de Marmeleiro veio, eles vieram junto, eles tavam em cinco pessoas. Da redondeza vem em peso tudo, vem de Marmeleiro, Enéas, Salgado Filho, tudo vem aqui. Os de [Francisco] Beltrão vêm também [...] vem em peso. (2011).

Salete diz que há como saber também os locais de procedência do público da Fest Vin pelos anúncios feitos ao microfone. Também, percebe-se que um importante canal de divulgação da Festa é o “boca a boca”, ou seja, aquele que sabe da Festa acaba por comentar com outros e estes com mais outros, e assim por diante. Ainda, é uma opção de diversão para aqueles que estão recebendo visitas e querem levar os visitantes para experimentar algo diferente.

Cleide também diz que as autoridades políticas do município degustam o Jantar da Fest Vin:

Eles [alguns membros da Prefeitura, algumas autoridades] participam dos jantares sim, eles não participam da organização, mas sim eles participam [dos jantares], todos vem, a prefeitura vem em peso, o que eu nunca vi no jantar aqui foi a secretária da Cultura, esta eu nunca vi em jantar aqui, esta atual, que acho que ela deveria vir, mas ela não vem, não sei o por que, se ela tem outros compromissos nestas épocas, mas ela poderia se programar também, porque tem o ano inteiro, ela sabe no início do ano, as entidades se unem e cada qual marca a sua data, que não dá choque, então no início do ano já é mandado as datas pra eles lá, eles sabem de todas as festas que acontece. (2011).

Interessante constatar pela fala de Cleide que eles observaram que a secretária de Cultura do município nunca prestigiou a Fest Vin, e que há uma cobrança para que ela se faça presente. Ela “sabe desde o início do ano” quando acontecerá a festa, portanto, ela pode “se programar para participar”, a exemplo do que fazem os vários outros “políticos.

## 6.5 Permanências e Mudanças na Fest Vin e a Produção de Vinho na Comunidade

Nestes praticamente 15 anos de Fest Vin, a Festa passou por várias mudanças. Segundo Cleide:

Agora ela [a Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão] não participa. É tudo pela comunidade, ela participava emprestando as mesas, aquelas do Centro, que daí começou a aumentar muito [e] nossas mesas foram ficando poucas e agora a igreja juntamente com o Centro Social daí produziram as mesas, agora tem as mesas feitas na comunidade mesmo, daí o ferro a prefeitura cedeu pra serem feitas estas mesas, é isto aí que eles ajudaram esta vez, mas no mais a Cultura [o Departamento] não vem mais, ninguém mais [vem] aqui dizer faça isto, faça aquilo, no início eles davam sugestão, daí depois eles viram que a comunidade pegou experiência. (2011).

De acordo com Salete:

[...] as mesas eram emprestando, vinham de lá de Beltrão, eles pegavam as mesas do parque [de Exposições do município], aqueles ferros [que dão o suporte para os bancos], os bancos [...] também foi gastado bastante, mandaram fazer, compraram pinheiro [...] agora tem as mesas, não depende mais de estar pedindo lá pra trazer [...] e fizeram pequenas e grandes [mesas]. (2011).

E ela continua dando sua opinião sobre as mudanças:

cada vez a gente aprende mais, no começo era mais difícil, hoje não é tão difícil, porque a pessoa já vai se aperfeiçoando, cada vez tu vai aprendendo coisas diferentes, fica mais fácil se lidar também [...] que nem o dia de fazer polenta, meu Deus!! Hoje não, você vai lá, conta causo, da risada, quando vê tá pronta. As coisas cada vez vai ficando melhor, se aperfeiçoando mais. (2011).

Ainda sobre as várias alterações, fala Cleide:

Mudou bastante, porque a gente foi adquirindo experiência e o trabalho ele se realiza com maior rapidez agora, porque você já sabe quando começar, quando tem que fazer, o que fazer, cada qual com a sua função, daí isso ajudou muito, porque no início todo mundo fazia tudo entende? Agora não, agora é dividido [...]. (2011).

Continua Cleide:

No início era assim, você tinha que pegar um pouco emprestado aqui, um pouco emprestado ali, era difícil porque você tinha que buscar, tinha que levar nos lugares e as comunidades vizinhas como elas também pegavam mesas emprestadas, era assim, eles emprestavam [e era] um intercâmbio entre as comunidades, então era uma dificuldade grande neste sentido, que não tinha estrutura de cozinha, mas daí a partir da segunda festa já foi começado a investir um pouco, mas daí depois quando cresceu mesmo a festa. (2011).

Salete também comenta sobre o empréstimo de utensílios: “Não, há 14 anos atrás não [tínhamos todo o material necessário para preparar e servir o Jantar], depois, agora a gente tem tudo, a gente tinha que tá emprestando, agora não, a gente tem tudo, tudo os talheres, a gente foi comprando [...] No início, a comunidade, cada uma levava de casa [panelas, bacias, louças, etc.], depois foi comprando”. (2011).

Sobre o pavilhão, ou Centro Social, diz Cleide:

O pavilhão era bom no início [ou seja, ele é bom desde o início, mas era pequeno] [...] porque ele já tava construído, meu sogro que já é morto que ajudou a construir, seu Antoninho Vivian, que também já é morto, foram os que projetaram o Centro Social [...] era o maior que tinha e hoje é o maior de novo, porque com a ampliação ele ficou maior. A Prefeitura investiu na época do Cordasso aqui, no Jacaré [e] no Jacutinga também, em fazer uma frente que seja estilo italiano, lá no Jacutinga estilo alemão [este pavilhão ainda não está pronto], então a frente dele foi a Prefeitura que na época do Cordasso ainda que projetou pra embelezar e deixar com características mais da cultura mesmo [...] veio a verba pra ampliar fazer o Ginásio, mas como era uma verba não podia fazer encostado no Centro Social tinha que ser oito metros longe e com o dinheiro da Fest Vin foi quebrada as paredes e emendado no ginásio, então ali teve um gasto grande, então tem [...] o Centro Social [...] e mais o ginásio, então tem tudo junto, tudo emendado [...]. (2011).

Salete também fala do aumento do Centro Social: “[...] agora foi emendado o Centro Social, foi feito outro do lado, tem dois na verdade, então tem quadra de esporte, no dia da Fest Vin é aberto tudo só pra Fest Vin [...] teve um ano, se morresse um ficava de pé, de tanta gente, tu não conseguia passar, [isso] antes de ter o outro [...]”. (2011).

Ainda, comenta Cleide:

[...] No início, quando não pagava ninguém pra limpar, pra lavar a louça [...] era tudo a gente mesmo, daí a gente começou há uns quatro anos atrás, a gente começou a pagar alguém pra pelo menos este serviço fazer, é muito estressante, e lavar toda louça, aquilo no final você larga onde dá, porque daí não tem espaço, a cozinha nossa ainda ela precisa de reajustes que está acontecendo agora, então nós tínhamos a parte de cima que tava tudo lá, daí subir escada e desce escada, e puxa isso e trás aquilo, falta isto, vai lá buscar, então agora eles tão fazendo um depósito baixo ali, e vão azulejar a cozinha ainda, isso pra Vigilância [Sanitária], eles vem verificar, claro que era tudo limpo, mas não tinha azulejo, então agora eles vão azulejar até uma altura, porque o Centro Social não tem assim dinheiro, porque foi gastando, gastando [...] [a] cozinha realmente ela tá bem precária agora, porque ela vai se deteriorando e ali tem a churrasqueira que é junto, então o calor é bastante ali na cozinha também, daí então é pra tá deixando mais higiênico. Eu não me sentia bem com a cozinha do jeito que ela tava, mas agora eles tão organizando, aos poucos vão fazendo novas construções e ampliações necessárias pra que fique cada vez mais fácil pra trabalhar também, tendo em vista que é cansativo, que é bastante trabalho e gente. (2011).

Salete comenta da modificação nos fornos: “[...] que tem aqueles fornos de cimento, a gente assa [...] naquele, agora neste último foi encontrada um grandão aí é melhor, não tem tanto calor [...]”. (2011).

Mas a depoente Cleide reforça: “[...] é uma festa tradicional e que tem que se manter, só que as novas gerações tem que tá ajudando pra dar continuidade depois”. (2011).

Cleide faz um desabafo com relação as mudanças ocorridas quanto ao incentivo à cultura no município, melhor dizendo, a mesma deseja que o Departamento de Cultura volte a incentivar o grupo folclórico do distrito, pois o considera peça chave na Fest Vin:

[...] eu acredito assim, eu queria que a Cultura [o Departamento] incentivasse o grupo de dança pra voltar também, porque é um atrativo também, por mais que alguns não gostem, mas tem gente que gosta e acho que é algo que pesa junto com a festa, porque nasceu junto com a festa, acho que na época inclusive eram criancinhas pequeninhas que começaram, iniciaram, então acho que tá faltando este incentivo à cultura, voltar a incentivar mais as festas neste lado cultural, este lado tá faltando, a juventude que tá aqui, porque a gente era convidado, ontem ainda ligaram na escola atrás do grupo de dança, era convidado pra sair e tudo, pra ir nos lugares se apresentar, não ficava restrito aqui em Beltrão, então os outros municípios parece que valorizam mais do que Beltrão os grupos de dança, dá esta impressão, não sei se já enjoaram de ver dançar, mas eu acho tão bonito a gente participar, então eu acho que o que tinha que voltar era isto a Cultura incentivar um pouco mais. (2011).

Cleide diz que “a festa é uma festa que ela é envolvente, ela é atraente, ela é boa, é uma festa que não deve deixar de acontecer porque as pessoas pedem por ela quando vêm a gente, e ‘vai sair a festa?’ Então acho que não deve parar [...]”. (2011). E Salete completa: “todo mundo [com quem] você fala, todo mundo vem, eles gostam mesmo, isso aí eu acho que nunca vai acabar pelo que a gente vê [...] vai na cidade eles perguntam ‘quando vai sair lá?’ [...]. É uma tradição [...]”. (2011).

Cleide Prolo, em mais de um momento de sua fala, afirma que “[...] esta festa na verdade ela não é chamada festa italiana, ela é Fest Vin, festa do vinho, então o vinho é muito valorizado, então tem vários produtores e a prefeitura também auxilia bastante e os produtores fazem os parrerais, eles produzem o vinho”. (2011). O interessante é que por mais que a mesma diga que não é uma festa italiana, em todos os *folders* da Fest Vin lemos “Festa da Cultura Italiana”.

Anteriormente comentamos que há vários produtores de vinho em Francisco Beltrão e isso pode ser explicado pela grande presença de descendentes de italianos no

município. Segundo Ana Rúbia Galvão, “uma das principais heranças da etnia italiana, presente em todo o município, é o cultivo de uva e fabricação de vinho; o número de produtores e quantidade cultivada vem ganhando destaque, principalmente nas pequenas unidades, caracterizadas pelo trabalho familiar”. (2009, p.60).

De acordo com o engenheiro da Secretaria de Agricultura de Francisco Beltrão, Névio Mazzochin, existem, no município, mais de sessenta produtores de uva em nível comercial. Isto se deve em parte ao incentivo da Prefeitura, através de acompanhamento técnico e também da criação da Associação Beltronense de Vitivinicultores (ABEVI). Dos produtores de uva, 30% comercializam somente a uva in natura, os demais, além de comercializar a fruta, realizam a transformação da uva em vinho, suco, grapa, vinagre, licores e doces (geléia e chimia). (Informações contidas no Jornal Aqui Sudoeste, edição 757, de 21 de março de 2009).

Ana Rúbia comenta que:

em julho de 2005, foi criada, em Francisco Beltrão, a ABEVI, visando melhorar a qualidade dos vinhos e a sua comercialização, promovendo cursos de capacitação, análises de solo, compra de materiais e contatos com enólogos. A ABEVI possui atualmente cinquenta e dois associados [...] [os] associados à ABEVI estão localizados em 28 comunidades rurais de Francisco Beltrão [...] e o grande destaque é a comunidade São Pio X que, em razão da concentração de descendentes de italianos, possui nove produtores. (2009, p.62).

Inclusive, a tendência da produção de vinhos pode ser presenciada anualmente na Festa Regional do Vinho, realizada em Francisco Beltrão, cuja 5ª. edição ocorreu em junho de 2010.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Festas gastronômicas são interessantes objetos de pesquisa. Por esta razão nos debruçamos sobre uma delas, a “Festa do Boi Assado no Rolete, de Marechal Cândido Rondon”, quando do Mestrado, e agora, no Doutorado, com cinco festas gastronômicas de Francisco Beltrão, a Fest Peru da Comunidade da Água Branca, o Jantar Italiano da Comunidade da Secção Jacaré, a Deutschfest da Comunidade da Linha Jacutinga, a Polsky Festyn da Secção Progresso e a Fest Vin do Km 20. Destas cinco festas, apenas a primeira, a Fest Peru, criada em 1996, não faz parte do “*Projeto Nossas Raízes*” instituído pelo Departamento de Educação e Cultura da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, em 1997.

Em razão do parco material escrito sobre estas festas gastronômicas, fizemos uso da fonte oral. Nos deslocamos até os locais das festas, ou seja, fomos até as comunidades da Água Branca, da Linha Jacutinga, da Secção Jacaré, da Secção Progresso e do Km 20, e lá entrevistamos alguns dos organizadores destes eventos gastronômicos.

Fomos muito bem recebidos pelos depoentes e essa recepção calorosa também se deve ao fato de constatarem que as festas realizadas em suas comunidades estão sendo alvo de registro, que elas serão mantidas para a memória e a história de Francisco Beltrão. Mas a satisfação em participar da pesquisa também veio acompanhada de um certo receio, pois os depoentes temiam, como mencionamos na introdução deste trabalho, não lembrarem dos fatos ou cometerem equívocos.

O que foi interessante constatar é que as entrevistas foram importantes para que os próprios depoentes pudessem refletir sobre as suas festas gastronômicas. Precisaram relembrar, por exemplo, o início das Festas, suas transformações e permanências, as tarefas que realizam (ou realizaram) nas mesmas. Olhando para as festas que fazem hoje, eles percebem as mudanças, o quanto estas festividades são significativas para a comunidade e para a preservação da cultura de suas etnias e, até mesmo, o quanto eles mesmos tem papel significativo neste processo de preservação da memória.

Os depoentes foram por nós convidados a vasculhar seus pertences em busca de fotos, artigos de jornais, *folders*, enfim, qualquer material que fosse relativo às suas festas gastronômicas. Para a nossa surpresa, e a dos próprios depoentes, poucos são os que se preocupam em guardar materiais relativos às suas festas. O que há é “uma ou

outra foto” e “um ou outro *folder*”. Foi preciso um “chamado geral” nas comunidades para que fotos e *folders* pudessem ser encontrados e utilizados em nossa pesquisa. Melhor dizendo, nossos depoentes divulgaram em suas comunidades o nosso interesse por esse material, e quem os tinha em casa, emprestou. Então, os *folders* e fotos que temos em nosso trabalho é resultado da colaboração de várias pessoas. Talvez para as próximas festas isso se altere, ou seja, talvez a partir desta constatação os responsáveis pelas associações participantes das festas, preocupem-se também com o arquivamento de documentos sobre as mesmas.

Nesta tese investigamos os seguintes problemas: qual a relação entre a instituição dos cardápios típicos e a realidade cultural e econômica dos munícipes? Como entender o papel do poder público na promoção das festas gastronômicas? Até que ponto estas festas sintetizam identidades étnicas ou relevam tradições inventadas? De que forma os protagonistas centrais destas festas entendem a adoção e ritualização dos cardápios típicos?

Como mencionamos ao longo do texto, estas festividades fazem parte do calendário de eventos do município, portanto, pertencem ao patrimônio cultural (gustativo, imaterial) de Francisco Beltrão. Esse patrimônio é de suma importância para a história e a memória da cidade, pois remete a noção de herança, de algo que uma sociedade quer deixar para a subsequente, como nos disse a autora Ana Rúbia Galvão. A preservação deste patrimônio possibilita conservar partes significativas da constituição de uma sociedade, que, do contrário, poderiam perder-se. Ainda, pelo fato da cozinha ser um microcosmo da sociedade, como dito por Carlos Antunes, o estudo deste patrimônio gustativo é relevante para entendermos a sociedade beltronense.

Maria H. Gimenes também nos colocou que pelo estudo do patrimônio imaterial, no nosso caso as festas, e inseridas na perspectiva da história e cultura da alimentação, podemos constatar mudanças e inovações, constâncias alimentares que se tornam tradições, e estas reforçam sentimentos de pertencimento.

Ana Galvão nos alertou que é preciso registrar esse patrimônio, torná-lo acessível a quem desconhece a etapa do processo que resultou na formação da sociedade em que se vive atualmente, por isso, acreditamos, da colaboração dos depoentes, e da nossa vontade em fazer a escrita das festas gastronômicas.

Pelo “*Projeto Nossas Raízes*”, em 1997, houve o interesse do Departamento de Educação e Cultura, e do próprio prefeito do período, Guiomar Lopes, em divulgar as etnias formadoras de Francisco Beltrão, e mais do que isso, em mapear as comunidades

com maior número de descendentes de italianos, alemães e poloneses. De acordo com depoimentos, as comunidades do Km 20, da Jacutinga e da Secção Progresso, respectivamente com a maioria destes descendentes, foram convidadas a participar do Projeto. O distrito de Secção Jacaré, pela fala de Mariza, convidou-se a participar, ou seja, mostrou aos responsáveis pelo Projeto que eles também deveriam dele participar, pois ali também havia maioria de descendência italiana. Assim, a partir desse mapeamento, as comunidades foram convidadas a realizar festas gastronômicas para divulgarem suas culturas.

Como houve um convite, entendemos que os próprios moradores das comunidades envolveram-se nesse intento das lideranças do município, que elas compreenderam a proposta da eleição de alguns de seus pratos típicos para serem servidos quando de suas respectivas festas gastronômicas.

Pelas falas de alguns depoentes, vimos que tiveram o auxílio de funcionários da prefeitura municipal para lidarem com os cardápios de suas etnias neste início do Projeto, ou seja, neste momento em que as festas estavam sendo planejadas, contaram com o acompanhamento de pessoas ligadas ao Departamento de Educação e Cultura do município. Mas fica claro nas entrevistas que tiveram liberdade na escolha do menu que seria servido nas festas.

Porém, como disse Maria Bernardete Flores, a invenção e a criação destas festas têm autoria. Então, temos que entender o papel do poder público na promoção das festas gastronômicas, pois elas não surgem através do tempo, de forma espontânea ou anônima. Melhor dizendo, temos que considerar os interesses que movem as autoridades ao proporem a instituição de festejos. Disse Luciana Morais: “o próprio fato de que o poder público é quem garante a salvaguarda dos bens patrimoniais, impõe a necessidade de se considerar como variável relevante a possibilidade dos usos ideológicos do patrimônio, suas nuances e seus limites”. (2011, p.231). Então, é interessante observar o empenho do poder público em preservar as riquezas culturais do município, pois isto será notado (e lembrado) pelos moradores e trará notoriedade aos agentes do poder.

Também comentamos no texto que podemos ver e ler em alguns *folders* das festas gastronômicas que a intenção da prefeitura municipal ainda era (e é) a de agregação de renda na comunidade, ou seja, que a partir das festas eles possam gerar lucros que sejam revertidos para a comunidade e que nelas (e a partir delas) possam comercializar os produtos plantados e produzidos pelos próprios moradores, gerando também lucros para



as famílias. Deixamos claro no texto que os locais das festas étnicas/culturais são os distritos, as comunidades subjacentes e que seus moradores são em grande parte pequenos proprietários rurais, portanto, vivem do campo, do que dele é retirado (aqui incluindo a criação de animais).

Pela fala dos depoentes, depreendemos que isso realmente ocorreu, que eles comercializam seus produtos nas festas, que pessoas os procuram em outros momentos que não os das festividades para fazerem encomendas ou adquirirem produtos e que os lucros das festas trouxeram inúmeras benfeitorias para as comunidades. Inclusive, os depoentes foram enfáticos ao comentarem que grande parte do que é oferecido nas festas gastronômicas é oriundo das próprias localidades, algumas festas sendo agendadas em função do calendário das colheitas de frutas, legumes e vegetais. Então, há este vínculo entre o que é servido nos jantares típicos e o que é plantado, produzido, e, conseqüentemente, consumido nas comunidades. Como disseram os próprios depoentes, só compram aqueles produtos não disponíveis nas localidades.

Como não foi nosso objetivo nesta tese ouvir o lado dos responsáveis pelo “*Projeto Nossas Raízes*”, fazemos nossas interpretações mediante a fala dos depoentes e de outras fontes consultadas, e, a partir delas, uma interpretação possível quanto ao que foi exposto acima é que desde a introdução do Projeto a intenção foi de dar autonomia para as comunidades realizarem suas festas gastronômicas. Elas atraíam turistas para as comunidades, o que divulgaria as próprias culturas locais, e o município como um todo. Assim, as festas gastronômicas seriam capazes de despertar o interesse para visitação e movimentariam as comunidades associadas ao consumo dos seus pratos típicos.

Esta questão da autonomia, que foi comentada anteriormente com relação ao menu das festas, de fazerem as festas sem a interferência dos membros da prefeitura municipal, é destacado nos depoimentos, e neles transparece como sendo algo satisfatório, pois demonstram que as comunidades conseguem se organizar sozinhas, tendo êxito nestes eventos gastronômicos (e em outros) por haver dedicação e empenho de todos das comunidades. Melhor dizendo, todos trabalham voluntariamente em prol da coletividade. Comenta Ana Rúbia Galvão:

quando pensamos no turismo como uma das possibilidades de desenvolvimento territorial não devemos vê-lo da maneira como muitos o vêem. Antes do turismo ser planejado para os turistas, para o seu bom atendimento e satisfação, deve ser pensado na sociedade local, onde o turista será recebido. Essa atividade precisa ser aceita e construída por cada grupo

social e não imposta, pois as consequências de uma autonomia na gerência e na condução do turismo são positivos tanto para o receptivo e a população local quanto para os turistas. (2009, p.53).

Então, o suporte dado pelo Departamento de Educação e Cultura e pela própria prefeitura municipal no início dos festejos foi a assessoria para a elaboração dos pratos típicos e a contratação de professores de dança para ensaios com os grupos folclóricos das comunidades que realizam as festas étnicas. Aqui também poderíamos mencionar a construção ou reforma dos pavilhões comunitários.

Contudo, com o decorrer dos festejos esse suporte foi diminuindo. Os depoentes dizem que encontram dificuldades para manter os grupos folclóricos, pois estão concentrados em suas mãos praticamente todos os gastos com vestuário e professores de dança, havendo pouca colaboração do Departamento de Cultura. Além disso, os responsáveis pelos grupos folclóricos disseram que no início recebiam inúmeros convites para apresentações, tanto dentro do município de Francisco Beltrão, como fora, em outros municípios, e até em outros Estados. Nos vários eventos organizados pelo Departamento de Cultura e outros da prefeitura municipal, os grupos folclóricos eram convidados para dançarem suas danças típicas, mas agora os convites têm sido “cada vez mais raros”.

Os depoentes sentem-se esquecidos e percebem que isso tem “esmorecido a garra dos dançarinos”. Vanderlei, da Secção Jacaré, chega a dizer que “hoje fazem apresentações em festas juninas para que os dançarinos fiquem motivados para ensaiar”. Portanto, está explícito o apelo que fazem aos responsáveis pelo Departamento de Cultura, para que voltem a “olhar” para os grupos folclóricos das comunidades, principalmente por os considerarem peças-chave na realização das festas gastronômicas. E esta parte da valorização das danças, do vestuário e das músicas étnicas, entendem que depende fortemente do Departamento de Cultura do município. E ao levarmos em conta os teóricos que discutem sobre as festas, vamos perceber que uma festa costumeiramente constitui-se de alguns elementos como música, dança, comidas e bebidas. A extinção dos grupos folclóricos das comunidades representaria uma grande perda cultural para a sociedade beltronense e um reordenamento das próprias festas étnicas.

Quanto à questão dos pavilhões comunitários, eles são também de responsabilidade da prefeitura municipal, mas nas falas os entrevistados afirmam que ainda buscam verbas estaduais e que investem os lucros das festas das comunidades

para a manutenção dos mesmos. Como comentamos no texto, estes locais são vitais para as comunidades, uma vez que praticamente todos os eventos sociais são ali realizados, de encontros de idosos a festas gastronômicas. Quando da impossibilidade de sua utilização, grande parte da vida comunitária é comprometida.

Um exemplo disso é o que está acontecendo na comunidade da Jacutinga. Desde 2006 a Deutschfest não é mais realizada porque o pavilhão antigo é inadequado para abrigar um festejo deste porte. O novo pavilhão comunitário é aguardado com ansiedade pela comunidade, para que, dentre outras atividades, possam voltar a realizar a Festa da Cultura Alemã. Porém, no ritmo lento em que estão os preparativos, é provável que a comunidade tenha ainda que esperar por um “bom tempo”. Os depoentes da Jacutinga mostraram apreensão por este fato, já que temem que não encontrem mais tanta disposição da comunidade em organizar outra Deutschfest caso tenham que esperar muito mais. A comunidade vai desanimando nesta espera e os mais idosos, detentores deste saber fazer, vão esfraquecendo e mesmo falecendo.

Ao falarmos em saber fazer estamos nos referindo àquelas atividades relacionadas à cozinha. Para decidirem pelos menus a serem oferecidos em suas festas gastronômicas, as comunidades da Secção Progresso, da Jacutinga e do Km 20 tiveram auxílio de representantes da prefeitura municipal, mas outros recursos também foram usados, como as trocas de informações entre moradores, a internet, os livros de receitas, e mesmo visitas a outras festas. Já os depoentes da Secção Jacaré disseram que consultaram a opinião, os gostos, dos moradores mais antigos da comunidade, e o que eles gostavam, foi servido.

Então, isso nos faz pensar no resultado final, ou seja, na escolha dos pratos típicos que foram ofertados aos participantes das festas gastronômicas: há relação entre a constituição dos cardápios típicos e a realidade cultural e econômica dos munícipes beltronense?

Como a autora Luciana Morais já nos falou, comida típica é aquela que representa experiências vividas, que representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente. E a autora Juliana Reinhardt comentou que é considerada típica aquela comida que é especialidade de cada região. Os moradores destas comunidades étnicas são descendentes de italianos, alemães e poloneses, na maioria são filhos de pais já nascidos no Brasil, portanto, trazem consigo heranças alimentares, consomem pratos que fazem parte do cabedal das suas etnias. Mas é importante lembrar que já agregaram as contribuições de outras nacionalidades, já adaptaram,

reformularam, inovaram este cardápio familiar, então, o que fazem é a representação desse passado culinário.

Nós concordamos com a autora Juliana Reinhardt quando de suas observações das falas de seus depoentes alemães e as relacionamos a nossa realidade:

[...] não importa se a comida caracterizada nos depoimentos como “típica alemã” é originária deste país. O que importa é este sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista uma roupagem que leve nossos depoentes a acreditar no que estão afirmando e o que esta comida desperta nas pessoas [...] Entendemos como “comida típica alemã”, além das especialidades da região, também a comida que nossos depoentes já incorporaram como tal. (2007, p.104).

Entendemos, então, que as comidas eleitas para serem servidas aos frequentadores das festas gastronômicas fazem parte das tradições alimentares destes moradores, são as suas comidas típicas. Novamente buscando as contribuições de Reinhardt:

A perpetuação dos hábitos alimentares no cotidiano ou em festividades pode se constituir em tradições culinárias, fazendo com que o indivíduo se sinta inserido dentro de determinado contexto familiar ou sócio-cultural, reafirmando sua identidade também por meio da memória despertada pela comida. São chamadas tradições culinárias por serem práticas alimentares cercadas de ritos e significados. (2007, p.105).

Sabemos que com o dinamismo das sociedades, fruto da globalização, há uma tendência a uniformização dos gostos, porém, ao mesmo tempo percebemos um interesse maior pelo resgate, pela preservação dos patrimônios materiais e imateriais, e aqui se encaixa a cozinha. Ainda, é preciso estar ciente que inovação e tradição devem dialogar, porque impedir o desenvolvimento é impossível, mas ele pode vir aliado às contribuições do passado, ou seja, é preciso que haja na cozinha uma continuidade em relação ao passado e ao futuro. A culinária, assim, colabora para o reforço de identidades. É o símbolo de um passado que se deseja valorizar.

Não se deixa de consumir os pratos considerados tradicionais, até porque a maioria dos ingredientes é mantida, mas realizam-se algumas adequações nos mesmos. Como diz Moraes,

o que se percebe, ao lançar o olhar sobre as comidas típicas [...] é a convivência e a sobreposição dos tempos. O presente recorre ao passado para inserir os indivíduos em um *continuum*, em um universo que os antecede e ultrapassa sua existência. Mas, para fazer sentido para esses indivíduos, deve se comunicar com ferramentas atuais e, de certo modo, adequar este passado recomposto às exigências da vida contemporânea. De

um lado, uma necessidade de constituir raiz no passado e, ao mesmo tempo, atender à demanda de inserção em um mundo cada vez mais globalizado. (2011, p.249-250).

Então, a questão da invenção das tradições se faz presente, e tradições são valorizadas, ressignificadas e algumas vezes até inventadas. Exemplo de uma tradição inventada é a Fest Peru, única de nossas festas gastronômicas não incluída no “*Projeto Nossas Raízes*”. Ao lermos os depoimentos dados pelos organizadores da Fest Peru, verificamos que alguns moradores do bairro da Água Branca começaram a criar perus, isso em 1996, sendo esta atividade nova no bairro e no município. Foi neste ano também que a SADIA começou o abate de perus na unidade de Francisco Beltrão. Assim, os moradores de Francisco Beltrão não consumiam carne de peru habitualmente em suas refeições. Provavelmente consumiam a carne desta ave quando das festas de fim de ano, por ser uma das iguarias símbolo do Natal.

A ave, então, foi alçada a prato principal de uma festividade na comunidade, para ser introduzida no cardápio habitual e de celebrações, para “tornar-se uma tradição”, como nos disse um dos depoentes. Criaram uma Festa e desejaram criar uma tradição, o que se enquadra no que o autor Hobsbawm chama de “tradição inventada”.

A carne de peru não consta do cardápio alimentar de italianos, alemães, poloneses ou ucranianos. Como o depoente Adão Rios afirmou: “Nós buscamos o peru e formamos uma tradição”. Portanto, essa tradição está desvinculada dos grupos étnicos do município. Além disso, a Fest Peru não faz parte do “*Projeto Nossas raízes*”, pois italianos, poloneses e alemães estão concentrados nas comunidades que realizam as festas étnicas. Ela não teve a participação do Departamento de Cultura do município para o seu início, sendo que os organizadores é que, depois, foram até a prefeitura municipal em busca de auxílio financeiro e para inserção da festividade no calendário de eventos oficiais da municipalidade, o que acabaram por conseguir.

Os organizadores da Fest Peru contaram com o auxílio de cozinheiras de Chapecó para aprenderem a preparar pratos a base de peru. Ninguém na comunidade da Água Branca estava habilitado para disseminar este saber culinário. Portanto, a tradição é pensada a partir da constância, da repetição da festa. Como é realizada há 16 anos, tornou-se tradicional em Francisco Beltrão.

O que também é diferenciado nesta festa é que é um evento diurno, ou seja, a Fest Peru acontece na hora do almoço e não à noite. Também não há baile, não há apresentações de danças folclóricas, não há atividades complementares ao banquete

servido. Não há, inclusive, a preocupação com a decoração do espaço. É chamada de Fest Peru, mas nesta festa não há elementos que são constituintes de uma festa, como a dança e a música, o que já mencionamos em outro momento do texto.

Percebemos, então, que as festas gastronômicas de Francisco Beltrão aqui pesquisadas constituem-se em exemplos identitários desta cidade. Inventadas ou vinculadas ao passado, com mote recente ou com bagagem dos antepassados, elas falam muito sobre a sociedade beltronense. Mesmo as festas étnicas nascendo a partir de interesses do poder político, este, para alcançar a legitimidade pretendida, precisou usar de símbolos que pudessem ser apreendidos pela municipalidade, e isso foi possível mediante as cozinhas típicas, ou pelos pratos típicos das etnias italiana, alemã e polonesa.

## GLOSSÁRIO

**Bigoe:** um tipo de macarrão.

**Fortaia:** uma mistura de ovos mexidos com queijo.

**Tortéi:** tortellini, tortelloni e capellacci são algumas designações desta massa. O recheio mais conhecido é o de abóbora.

**Eisbein:** joelho de porco cozido.

**Chucrute:** conserva de repolho fermentado.

**Strüdel:** torta de maçãs.

**Gemüse:** prato a base de batatas e couve.

**Zrazy:** bolinho de carne mista.

**Pierogi:** massa com batata cozida e diversos recheios, como o de ricota.

**Golapki:** enrolados de repolho recheados.

**Crem:** batata ralada e colocada em conserva.

**Codeguinho (ou Codeguim):** um tipo de salame feito com toucinho, couro de porco moído grosso, paleta e temperos.

**Morcilha Preta (ou Morcilha de Sangue):** um tipo de salame feito com o sangue do porco.

**Morcilha Branca (ou Queijo do Porco):** um tipo de salame feito a partir da carne da cabeça do porco.

**Sopa de Agnolini:** sopa feita com uma massa tipo capeletti.

**Polenta Brustolada:** polenta cozida, cortada em quadrados e passada em uma chapa de ferro no fogão a lenha.

**Cuca:** um tipo de torta doce.

**Chimias:** um doce de frutas em forma pastosa muito similar à galéia.

## **FONTES**

### **1. Entrevistas**

ENTREVISTA – Renir “Chico” Comunello (Fest Peru) – 22/03/2011.  
ENTREVISTA – Alzemiro Osowski (Fest Peru) – 26/03/2011.  
ENTREVISTA – Adão Rios (Fest Peru) – 30/03/2011.  
ENTREVISTA – Delair Pilatti (Fest Peru) – 02/04/2011.  
ENTREVISTA – Mariza Nesi (Jantar Italiano da Secção Jacaré) – 19/04/2011.  
ENTREVISTA – Tecla Schmitz Frigeri (Deutschfest – Jacutinga) – 18/05/2011.  
ENTREVISTA – Terezinha Maria Rech (Deutschfest – Jacutinga) – 18/05/2011.  
ENTREVISTA – Nenir Wichrowski (Polsky Festin – Secção Progresso) – 21/05/2011.  
ENTREVISTA – Terezinha Gomes (Polsky Festin – Secção Progresso) – 21/05/2011.  
ENTREVISTA – Edna Maria Frigeri Laufer (Deutschfest – Jacutinga) – 25/05/2011.  
ENTREVISTA – Cecília Hellmann (Deutschfest – Jacutinga) – 25/05/2011.  
ENTREVISTA – Clenir Felipetto Reolon (Polsky Festin – Secção Progresso) – 27/05/2011.  
ENTREVISTA – Vanderlei Nesi (Jantar Italiano da Secção Jacaré) – 15/06/2011.  
ENTREVISTA – Salete Terezinha P. Beker (Fest Vin – Km 20) – 18/06/2011.  
ENTREVISTA – Cleide Vissotto Prolo (Fest Vin – Km 20) – 18/06/2011.

### **2. Documentos Variados**

- Caderno elaborado pela Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão para a comemoração do aniversário do município em 2000.
- Email de Mauri Zimmermann, funcionário da SADIA da unidade de Francisco Beltrão, responsável pelo setor de Perus.
- Site [www.prdagente.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo](http://www.prdagente.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo) - com informações sobre algumas festas gastronômicas do Paraná.
- ÁGUA Branca reedita com sucesso o Jantar da Codorna. **Jornal de Beltrão**, Francisco Beltrão, 16 jul. 2007.
- ÁGUA Branca anuncia para 7 de setembro a 15ª. Fest Peru. **Jornal de Beltrão**, Francisco Beltrão, 24 ago. 2010, p.16.



- ÁGUA Branca repete sucesso na 15ª. Fest Peru. **Jornal de Beltrão**, Francisco Beltrão, 9 set. 2010, p.13.

- Fotos do arquivo pessoal de Renir “Chico” Comunello, organizador e participante da Fest Peru:

- a) foto 1 – Primeira Fest Peru – 1996;
- b) foto 2 – Primeira Fest Peru – 1996;
- c) foto 3 – Fest Peru – 2005;
- d) foto 4 – Fest Peru – 2005;
- e) foto 5 – Fest Peru – 2005;
- f) foto 6 – Tempero dos perus – 2005;
- g) foto 7 – Assamento dos perus – Fest Peru – 2005.

- Documento sobre histórico da comunidade da Secção Jacaré disponibilizado pelo Grupo Folclórico Italiano Belvedere.

- Fotos do arquivo pessoal de Mariza Nesi, organizadora e participante do Jantar Italiano da Secção Jacaré:

- a) foto 1 – 1º. Jantar Italiano – 2001;
- b) foto 2 – 1º. Jantar Italiano – 2001;
- c) foto 3 – Apresentações de Danças Italianas – 2001.

- *Folders* das oito edições do Jantar Italiano da Secção Jacaré, e imagens das seguintes festas:

- a) Figura 1 – *Folder* do 2º. Jantar Italiano – 2002;
- b) Figura 2 – *Folder* do 3º. Jantar Italiano – 2003;
- c) Figura 3 – *Folder* do 7º. Jantar Italiano – 2007;
- d) Figura 4 – *Folder* do 8º. Jantar Italiano – 2010.

- Histórico do Grupo Folclórico Frühling, da Deutschfest, da Linha Jacutinga, 2004.

- Livro de Atas da Festa Alemã (Deutschfest).

- BAGGIO, L. C. Festa da Cultura Alemã será dia 25 de novembro. **Jornal de Beltrão**, Francisco Beltrão, 15 nov. 2000.

- *Folder* da 4ª. Deutschfest – 2000.

- Fotos da Apresentação do Grupo Folclórico Frühling, de 2000 e 2001.

- *Folders* e cardápios da Polsky Festyn:

- a) Figura 1 – *Folder* da 1ª. Semana de Cultura Polonesa – 1998;
- b) Figura 2 – *Folder* da 2ª. Semana de Cultura Polonesa – 1999;
- c) Figura 3 – *Folder* da 3ª. Festa da Cultura Polonesa – 2000;
- d) Figura 4 – *Folder* da 4ª. Festa da Cultura Polonesa – 2001;
- e) Figura 5 – Cardápio da 5ª. Festa da Cultura Polonesa – 2003;
- f) Figura 6 – Cardápio da 6ª. Festa da Cultura Polonesa – 2004.

- *Folders* e cardápios da Fest Vin:

- a) Figura 1 – *Folder* da 3ª. Fest Vin – 1999;
- b) Figura 2 – *Folder* da 7ª. Fest Vin – 2003;
- c) Figura 3 – *Folder* (com cardápio) da 7ª. Fest Vin – 2003;
- d) Figura 4 – *Folder* (com cardápio) da 8ª. Fest Vin – 2004;
- e) Figura 5 – *Folder* da 9ª. Fest Vin – 2005;
- f) Figura 6 – *Folder* da 10ª. Fest Vin – 2006;
- g) Figura 7 – *Folder* da 11ª. Fest Vin – 2007;
- h) Figura 8 – *Folder* (com cardápio) da 11ª. Fest Vin – 2007;
- i) Figura 9 – *Folder* da 13ª. Fest Vin – 2009;
- j) Figura 10 – *Folder* (com cardápio) da 13ª. Fest Vin – 2009;
- l) Figura 11 – *Folder* da 14ª. Fest Vin – 2010;
- m) Figura 12 – *Folder* (cardápio) da 14ª. Fest Vin - 2010.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, V. **História oral**: a experiência do CPDOC. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1989.

AMARAL, R. de C. de M. P. **Festa à brasileira**: significados do festejar no país que “não é sério”. 2008. Disponível em: <www.teses.usp.br/teses>. Acesso em: fev. 2009.

BARRETO, M. **Cultura e Turismo**: discussões contemporâneas. Campinas: Papirus, 2007.

BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. São Paulo: T. A. Queiroz, 1979.

BRANDÃO, C. R. **A cultura na rua**. Campinas: Papirus, 1989.

CANCLINI, N. G. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

\_\_\_\_\_. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, n.23, p.95-115, 1994.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Brasiliana, 1967. v. 1.

\_\_\_\_\_. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

CASTELLS, M. **O poder da identidade**. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, [s.d.]. v. 2.

CATELLI JUNIOR, R. Um olhar sobre as festas populares brasileiras. In: PRIORE, M. D. et al. **500 anos de Brasil**: história e reflexões. São Paulo: Scipione, 1999.

CHAMON, C. S. O Tejuco faz a festa: festejo cívico no Arraial do Tejuco em 1815. In: JANCÓS, I.; KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa**: cultura e sociabilidade na América Portuguesa. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp: Imprensa Oficial, 2001. v. 2. p. 587-599.

CHARTIER, R. **A História Cultural**: entre práticas e representações. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, Lisboa: Difel, 1987.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE DECCA, E. S. Memória e cidadania. In: \_\_\_\_\_. **O direito à memória**: patrimônio histórico e cidadania. São Paulo: DPH, 1992.

DEL PRIORE, M. **Festas e utopias no Brasil colonial**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

DIEHL, A. A. **Cultura historiográfica: memória, identidade e representação**. Bauru, São Paulo: EDUSC, 2002.

DEMETERCO, S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade, Curitiba: 1900-50**. Curitiba, 1998. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

\_\_\_\_\_. **Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950**. Curitiba, 2003. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

DUVIGNAUD, J. **Festas e civilizações**. Fortaleza: Editora da Universidade Federal do Ceará; Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.

EDUARDO, M. F. **A dinâmica territorial das agroindústrias artesanais de Francisco Beltrão/PR**. 2008 (Dissertação de Mestrado). Universidade Estadual Júlio Mesquita Filho, Presidente Prudente, 2008.

FERLINI, V. L. A. Folgedos, feiras e feriados: aspectos socioeconômicos das festas no mundo dos engenhos. In: JANCSÓ, I.; KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp: Imprensa Oficial, 2001. v. 2. p. 449-463.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, M. de M. História oral: um inventário das diferenças. In: \_\_\_\_\_. **Entrevistas: abordagens e usos da história oral**. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1994.

FLANDRIN, J.-L. A distinção pelo gosto. In: ARIÈS, P.; CHARTIER, R. **História da Vida Privada: da Renascença ao século das Luzes**. São Paulo: Cia das Letras, 1995. v. 3.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORES, M. B. R. **Oktoberfest: turismo, festa e cultura na estação do chopp**. Florianópolis: Obra Jurídica Ltda, 1997.

\_\_\_\_\_. **A farra do boi: palavras, sentidos, ficções**. Florianópolis: Editora da USFC, 1997.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2001.

FREEDMAN, P. (Org.). **A história do sabor**. São Paulo: Editora do SENAC São Paulo, 2009.

FREYRE, G. Região, Tradição e Cozinha. In: \_\_\_\_\_. **Região e tradição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Gráfica Record, 1968. p.201-217.

GALVÃO, A. R. G. **Possibilidades de Valorização Multidimensional do Território de Francisco Beltrão – PR com Vistas ao Desenvolvimento Local**. Dissertação (Mestrado). 2009. Universidade do Oeste do Paraná – UNIOESTE, Campus de Francisco Beltrão, 2009.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIARD, L. Artes de Nutrir. In: CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano-2: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.

GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

\_\_\_\_\_. Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense. In: **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, ano 28, n.54, p.159-192, jan./jun. 2011.

GREGORY, V. **Os Eurobrasileiros e o Espaço Colonial: migrações no Oeste do Paraná**. Cascavel: EDUNIOESTE, 2002.

GUARINELLO, N. L. Festa, trabalho e cotidiano. In: JANCSÓ, I.; KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp: Imprensa Oficial, 2001. v. 2. p. 969-975.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, S. **A identidade cultural na Pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.

HANSEN, J. A. A categoria “representação” nas festas coloniais dos séculos XVII e XVIII. In: JANCSÓ, I.; KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp: Imprensa Oficial, 2001. v. 2. p. 735-755.

HORTA, N. **Não é sopa: crônicas e receitas de comida**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

KATRIB, C. M. I. No (des)compasso da festa: o reencontro de muitas histórias. **História e Perspectivas**, Uberlândia, n.34, p.367-392, jan./jul. 2006.

LE GOFF, J. **Memória**. In: ENCICLOPÉDIA Einaudi. Porto: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, 1984. v. 1.

\_\_\_\_\_. **História e memória**. 5. ed. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 2003.

MACCARI, N. S. **Migrações e memória: a colonização do Oeste paranaense**. Curitiba, 1999. Dissertação (Mestrado em História) – UFPR.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: **ESTUDOS HISTÓRICOS**, Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan./jun. 2004.

MAGALHÃES, B. R. de. O divino e a “festa do martírio”. In: JANCSÓ, I.; KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp: Imprensa Oficial, 2001. v. 2. p. 935-947.

MAGALHÃES, M. B. **Pangermanismo e nazismo: a trajetória alemã rumo ao Brasil**. Campinas, SP: Unicamp/FAPESP, 1998.

MAGNANI, J. G. C. **Festa no pedaço: cultura popular e lazer na cidade**. São Paulo: Brasiliense, 1984.

MALUF, M. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995.

MARTINS, W. **Um Brasil Diferente: ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná**. 2. ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 1989.

MARTINS, C. **Turismo, cultura e identidade**. São Paulo: Roca, 2003.

MATTOS, O. Memória e História em Walter Benjamin. In: \_\_\_\_\_. **O direito à memória: patrimônio histórico e cidadania**. São Paulo: DPH, 1992.

MENESES, U. T. B. de. A História Cativa da Memória? Por um mapeamento da memória no campo das Ciências Sociais. **Revista do Instituto Brasileiro**, São Paulo, 1992.

\_\_\_\_\_. Identidade cultural e arqueologia. In: BOSI, A. **Cultura brasileira: temas e situações**. São Paulo: Contexto, 1992.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.16, n. 47, p.31-41, out. 2001.

MONTENEGRO, A. T. **História oral e memória: a cultura popular revisitada**. São Paulo: Contexto, 1992.

MORAIS, L. P. de. Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis. In: **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, ano 28, n.54, p.227-254, jan./jun. 2011.

OLIVEIRA, P. de S. **Vidas compartilhadas: cultura e co-educação de gerações na vida cotidiana**. São Paulo: Hucitec: Fapesp, 1999.

ORTIZ, R. **Cultura brasileira e identidade nacional**. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

OZOUF, M. A festa: sob a revolução francesa. In: LE GOFF, J.; NORA, P. **História: novos objetos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976. p. 216-232.

PANCERA, F. **Transformações da cultura italiana na Secção Jacaré**. Francisco Beltrão – PR. Monografia, Bacharelado em Geografia – Unioeste. Francisco Beltrão, 2006.

PILLA, M. C. B. A. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, n.42, p. 11-31, jan./jun. 2005.

POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**: Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.

\_\_\_\_\_. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

RANGER, T.; HOBSBAWN, E. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

RAMOS, F. P. O festejo dos santos a bordo das embarcações portuguesas dos séculos XVI e XVII: sociabilização ou controle social? In: JANCSÓ, I.; KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp: Imprensa Oficial, 2001. v. 2. p. 905-915.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

\_\_\_\_\_. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

\_\_\_\_\_. **A Padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba: Ed. do Autor, 2010.

RICOEUR, P. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas, São Paulo: Editora da UNICAMP, 2007.

RODRIGUES, A. G. Comida típica – comida ritual. In: **REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA**, 23<sup>a</sup>, 16-19 de junho de 2002, Gramado-RS.

SANTOS, A. C. de A. **Memórias e cidade: depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990)**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1997.

SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

\_\_\_\_\_. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p.154-171, jan./dez. 1997.

\_\_\_\_\_. História do peru na ceia de Natal. **Jornal Gazeta do Povo**, 24 dez. 2004.

\_\_\_\_\_. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, n.42, p.11-31, jan./jun. 2005.

\_\_\_\_\_. Texto apresentado em reunião da linha de pesquisa Intersubjetividade e Sentimentos na História, Curitiba, 2010.

- SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- SCHNEIDER, C. R. **“Do cru ao assado”: a Festa do Boi Assado no Rolete de Marechal Cândido Rondon**. 2002. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná – UFPR, Curitiba, 2002.
- SCHREINER, D. F. **Cotidiano, trabalho e poder**: a formação de uma cultura do trabalho no Extremo Oeste do Paraná. Cascavel: Edunioeste, 1996.
- SENN, A. P. **Culinária Junina Curitibana**: história, natureza e cultura. 2007. Monografia (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.
- SOUZA, I. L. C. Liturgia real: entre a permanência e o efêmero. In: JANCSÓ, I.; KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa**: cultura e sociabilidade na América Portuguesa. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp: Imprensa Oficial, 2001. v. 2. p. 545-566.
- SOUZA, J. C. de. O caráter religioso e profano das festas populares: Corumbá, passagem do século XIX para o XX. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 24, n.48, p.331-351, 2004.
- STANDAGE, T. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.
- STEIN, M. N. **A construção do discurso de germanidade em Marechal Cândido Rondon (1946 - 1996)**. Florianópolis, 2000. Dissertação (Mestrado em História) – UFSC.
- WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba: Ed. dos Professores, 1968.
- TEIXEIRA, S. A. **Os recados das festas**: representações e poder no Brasil. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988.
- THOMPSON, P. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.
- TOURTIER-BONAZZI, C. de. Arquivos: propostas metodológicas. In: FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. (Orgs.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1996.